ГРИБНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Грибы можно солить, мариновать, жарить… Они сочетаются с мясом, рыбой, овощами, яйцами, тестом и другими продуктами. Грибные блюда разнообразны и, как правило, отличаются изысканным вкусом и ароматом. В нашей книге собраны рецепты разнообразных горячих, холодных блюд, а также соусов и выпечки с грибам.

- А. В. Кривцова
  - Введение
  - Горячие блюда с грибами
    - Первые блюда
      - Солянка с белыми грибами
      - Свекольник
      - Щи с подберезовиками
      - Суп постный с белыми грибами
      - Бульон с подосиновиками
      - Клецки с белыми грибами
      - Рассольник с подберезовиками
      - Суп с грибами
      - Ленивый борщ
      - Перловый суп с грибами
      - Суп куриный с шампиньонами
      - Солянка с белыми грибами
      - Куриный бульон из шампиньонов
      - Суп из цыпленка с шампиньонами
      - Похлебка с лисичками
      - Суп с рыжиками
      - Луковый суп с грибами
      - Пестрый суп
      - Свекольник с шампиньонами
      - Картофельный суп с подосиновиками
      - Суп овощной с подберезовиками
      - Грибной суп с тыквой
      - Рисовый суп с подосиновиками
      - Солянка с дичью
      - Фасолевый суп с шампиньонами
      - Домашняя лапша с грибами
      - Молочный суп
      - Суп-харчо
      - Суп-пюре с опятами
      - Юшка из подберезовиков

- Суп с шампиньонами
- Суп с маслятами
- Суп с белыми грибами
- Суп с груздями

- Вторые блюда
  - Подберезовики в горшочке
  - Маслята под соусом
  - Запеканка из шампиньонов
  - Грибное рагу из дунек
  - Томленые белые грибы
  - Лисички с картофелем
  - Опята под томатным соусом
  - Жареные маслята
  - Белые грибы в сухарях
  - Жареные вешенки
  - Индейка в соусе из шампиньонов
  - Лисички с яблоками
  - Рыжики с луком
  - Грибы по-крестьянски
  - Запеченные опята
  - Грузди по-монастырски
  - Подберезовики в кляре
  - Шампиньоны по-французски
  - Котлеты с подосиновиками
  - Подберезовики со сладким перцем в сметане
  - Тефтели
  - Подберезовики в сметане
  - Шашлык из шампиньонов
  - Биточки с маслятами
  - Запеканка из маслят
  - Овощи, жареные с сыроежками
  - Пельмени с подосиновиками
  - Яичница с шампиньонами
  - Вареники с подберезовиками в омлете
  - Омлет с шампиньонами
  - Фаршированные шляпки
  - Паштет из шампиньонов
  - Морской язык с шампиньонами
  - Морской окунь с подберезовиками
  - Тарталетки с грибами
  - Фаршированная щука с груздями
  - Рыба с дуньками под майонезом
  - Тунец, запеченный с подберезовиками

- Караси под соусом из подосиновиков
- Рулет из говядины с шампиньонами
- Фазан с шампиньонами в майонезном соусе
- Куропатка с шампиньонами в майонезном соусе
- Перепела, жареные на решетке
- Рябчик, тушеный с шампиньонами
- Телятина с грибами
- Говядина, фаршированная шампиньонами
- Свинина с шампиньонами
- Куропатки, жареные с шампиньонами
- Запеканка с шампиньонами и говядиной
- Куриное филе с грибами
- Грибной пудинг
- Зразы под красным соусом
- Грибной вкус
- Шиитаке с морепродуктами
- Ледяная рыба по-петербургски
- Баварские сосиски с грибами
- Жерех по-казански
- Каша на грибном бульоне
- Картофель, фаршированный грибами
- Омлет со свежими кабачками и белыми грибами
- Шашлычки с шампиньонами и артишоками
- Подберезовики с кукурузой
- Кролик в соусе из белого вина
- Картофель с белыми грибами
- Грибные клецки
- Рыбные пельмени с белыми грибами
- Шашлычки из шампиньонов
- Судак с грибами
- Фаршированная горбуша
- Свинина с рыжиками
- Жареная баранина с шампиньонами
- Рыба под сметано-грибным соусом
- Жаркое из курицы с грибами
- Ленивые голубцы
- Отбивные котлеты с шампиньонами
- Мясо под луково-грибным соусом
- Говядина на овощной подушке
- Свинина с подберезовиками в сметане

- Рыба в фольге
- Яичница с колбасой и грибами
- Крабы с грибами
- Куриное филе с маслятами
- Куриные потрошки с подберезовиками
- Грибы табака
- Печеночные рулеты с вешенками
- Котлеты с маслятами
- Курица, фаршированная рыжиками
- Отбивные котлеты с грибами
- Камбала с шампиньонами
- Курица с грибами
- Жаркое с фасолью
- Курица по-восточному
- Котлеты куриные с шампиньонами
- Индейка с шампиньонами в кизиловом соусе
- Щука, запеченная с шампиньонами
- Брокколи с белыми грибами
- Тушеная капуста с лисичками
- Мясо по-французски
- Жареный картофель с маслятами
- Картофель с грибами и нутом
- Картофельная запеканка
- Фаршированный кочан
- Мясное ассорти с грибами
- Запеченная курица под грибным соусом
- Картофельные оладьи с рыжиками
- Крупеник с валушками
- Рулет с подосиновиками
- Грибной шашлык
- Фаршированные шампиньоны
- Сайда по-забайкальски
- Запеканка свиная по-французски
- Заморское чудо

- Холодные блюда с грибами
  - Бутерброды
    - Бутерброды с рыжиками
    - Бутерброды с опятами
    - Бутерброды с шампиньонами и помидорами
    - Бутерброды с грибным маслом
    - Бутерброд с грибами и чесноком
    - Бутерброды с сыром «Манчего»

- Бутерброды с консервированными шампиньонами
- Бутерброды с луком

- Салаты
  - Салат с грибами и фруктами
  - Салат из консервированных грибов
  - Салат с солеными грибами
  - Салат с грибами и маринованными огурцами
  - Салат из рыжиков
  - Салат с цыпленком
  - Овощной салат с маринованными грибами
  - Салат из белых грибов с овощами
  - Салат с шампиньонами
  - Салат с шампиньонами, фруктами и сыром
  - Овощной салат с макаронами и маринованными грибами
  - Салат перепелиный с вешенками
  - Салат из белых грибов с креветками
  - Салат из шампиньонов, овощей и креветок
  - Салат с грибами и ветчиной
  - Салат из опят
  - Салат из маринованных шампиньонов
  - Салат грибной со сметаной
  - Сырный салат с солеными грибами
  - Салат из грибов с зеленью
  - Салат из печеных шампиньонов
  - Салат из лисичек
  - Салат из вешенок
  - Грибная смесь с ветчиной
  - Картофельный салат с грибами
  - Салат из боровиков
  - Салат из соленых опят
  - Разноцветный салат с маринованными грибами
  - Салат из белых грибов с консервированным тунцом
  - Сельдь с солеными груздями под шубой
  - Маринованные грузди под майонезом
- Винегреты
  - Винегрет с шампиньонами и белыми грибами
  - Винегрет для гостей
  - Винегрет с солеными грибами и зеленью

- Винегрет с маринованными грибами
- Винегрет с сушеными грибами
- Винегрет с вареным мясом и шампиньонами
- Винегрет с маринованными грибами и яйцом
- Винегрет с мидиями
- Винегрет с сушеными грибами и мидиями
- Винегрет с кальмарами

- Холодные закуски
  - Икра из морской капусты
  - Куриный рулет с шампиньонами
  - Баклажаны, жареные с грибами и помидорами
  - Закуска из креветок и шампиньонов
  - Помидоры, фаршированные солеными груздями
  - Огурцы, фаршированные вешенками
  - Яйца, фаршированные шампиньонами
  - Грибная смесь
  - Икра из шампиньонов
  - Заливное из шампиньонов
  - Заливное из соленых груздей или рыжиков
  - Грибы с хреном

- Грибные заготовки
  - Сушеные грибы
    - Сушка на солнце. Вариант 1
    - Сушка на солнце. Вариант 2
    - Сушка белых грибов на леске
    - Сушка в микроволновой печи
    - Сушка в духовом шкафу. Вариант 1
    - Сушка в духовом шкафу. Вариант 2
    - Сушка в русской печи
  - Соленые грибы
    - Опята с зеленью
    - Грузди с чесноком
    - Грибы горячей засолки
    - Грузди с листьями смородины
    - Белые грибы со сливочным маслом
    - Рыжики с листьями смородины
    - Рыжики с луком и морковью
    - Сыроежки с хреном
    - Боровики с растительным маслом
    - Опята с чесноком

- Маринованные грибы
  - Боровики с луком
  - Шампиньоны с перцем
  - Маслята с укропом
  - Маслята с корицей
  - Вешенки с уксусом и гвоздикой
  - Лисички с луком
  - Сыроежки с луком и гвоздикой
  - Опята с гвоздикой и корицей
- Замороженные грибы
  - Заморозка вареных рыжиков
  - Заморозка свежих лисичек
  - Заморозка вареных моховиков
  - Заморозка свежих маслят
  - Заморозка жареных на противне грибов
  - Заморозка вареных боровиков
  - Заморозка жареных грибов

○ Грибные соусы
- Классический соус из сушеных белых грибов
- Холодный соус из шампиньонов
- Соус с томатом
- Соус с хреном
- Белый соус из шампиньонов
- Соус с красным вином
- Соус с чесноком
- Соус со сливками
- Кисло-сладкий соус
- Соус с вином
- Соус с помидорами
- Соус из сморчков или сморчковых шапочек
- Масло из боровиков
- Соус из свежих ножек вешенок
- Соус с яблоками
- Соус из трюфелей по-французски
- Подливка из белых грибов
- Соус с трюфелями
- Соус из сморчков
- Соус из трюфелей с вином
- Соус со сливами
- Соус с яичными желтками
- Соус с зеленью петрушки
- Соус из лисичек
- Соус из сморчков со сметаной
- Тулузский соус

- Соус из сушеных грибов с помидорами и сметаной
- Светлый соус
- Женевский соус
- Соус из опят
- Молочный соус со свежими грибами
- Томатный соус с белыми грибами
- Томатный соус с белыми грибами и овощами
- Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами
- Соус с огурцами и помидорами
- Соус со свежими грибами и чесноком
- Соус из хмеля с шампиньонами
- Соус с луком и маринованными грибами
- Томатный соус с каперсами
- Томатный соус с вешенками
- Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами
- Соус из шампиньонов с вином и сливками
- Соус с сельдереем
- Соус к рыбе
- Соус из вешенок со сладким перцем и томатным соком
- Коричневый соус с томатом
- Соус с соком лимона
- Постный соус
- Соус из сушеных грибов
- Соус с болгарским перцем
- Испанский соус с вином и белыми грибами
- Соус из маринованных грибов с маслинами
- Трюфельный соус
- Яичный соус с маринованными грибами
- Сладкий соус
- Сырно-сливочный соус с грибами и свининой
- Сливочный соус с белыми грибами
- Луковый соус с грибами
- Сырно-грибной соус

○ Выпечка с грибами
- Пицца с грибами и сметанным кремом
- Пицца с опятами
- Пицца на гриле
- Пицца «Каприччиоза» с шампиньонами
- Пицца с шампиньонами и яичной заливкой
- Пицца с шампиньонами и сыром
- Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком

- Пицца с курицей и шампиньонами
- Шампиньоны в тесте
- Пицца с ветчиной и маринованными шампиньонами
- Пышки к борщу
- Блинный пирог с грибами
- Пирожки с грибами и яйцами
- Пирог с квашеной капустой и солеными груздями
- Подушечки с грибами
- Запеченный пирог с грибами, курицей и овощами
- Грибные гнездышки с лавашом
- Пирог с сушеными белыми грибами и кашей
- Ушки с грибами
- Расстегаи с грибами и рисом
- Стручки фасоли с лисичками в слоеном тесте
- Книши из гречки и грибов
- Слоеный пирог с белыми грибами
- Пирог с опятами
- Пирог с цуккини и грибами
- Пирог с грибами и тыквой
- Лотарингский пирог с грибами

Заключение

А. В. Кривцова
Грибные рецепты. Готовим, как профессионалы!

Введение

Грибы широко используются в кулинарии разных народов мира в свежем, замороженном, сушеном, жареном, отварном, соленом и маринованном виде, а также их вводят в состав различных блюд.

Грибы считаются полезным продуктом питания, хотя их и не рекомендуют давать детям до 7 лет. В них содержатся витамины группы В, в том числе витамин РР, а также витамины С и D и множество микроэлементов. Белок грибов по составу приближен к животному белку, однако хуже усваивается. В грибах есть углеводы (глюкоза и трегалоза), не только делающие их вкус более приятным, но и повышающие питательную ценность продукта.

Грибы содержат большое количество ферментных, экстрактивных и ароматических веществ, благодаря чему подходят для приготовления бульонов и соусов, которые по вкусовым качествам не уступают мясными и рыбными.

В России по традиции блюда из грибов наиболее часто готовят в сезон их появления в лесах и периоды православных постов, а так же по праздникам. Популярны не только дикорастущие грибы (маслята, лисички, грузди, белые грибы, сморчки, сыроежки, рыжики, подосиновики, подберезовики и др.), но и специально выращиваемые в теплицах (шампиньоны, вешенки).

Свежие грибы хранятся недолго, поэтому в течение 3–4 ч после сбора их необходимо переработать – рассортировать и подготовить к консервированию или использовать для приготовления грибных блюд. Если переработать грибы сразу не получается, переложите их в эмалированную посуду без крышки и храните в холодильнике в течение 1–2 суток. При этом их следует как можно меньше трясти и перекладывать и брать в руки осторожно, чтобы не оставить темных пятен и вмятин.

Подготовка грибов к кулинарной переработке заключается в очищении от мусора (налипших травинок и букашек), удалении потемневших или поврежденных мест. Шляпки грибов очищают ножом с лезвием из нержавеющей стали или мягкой тряпочкой. Срез на ножках обновляют, удаляя наиболее загрязненную часть.

Если грибы из леса сильно загрязнены, их замачивают в воде и придавливают грузом для полного погружения. Через 10–20 мин шляпки уже легко отмываются от налипшей травы и листьев. Не стоит оставлять грибы в воде надолго, так как они будут активно ее впитывать, что в итоге негативно отразится на

их вкусе и аромате, сделает шляпки ломкими.

Затем грибы промывают чистой проточной водой. Особое внимание уделяют промыванию нижней поверхности шляпок грибов, которая бывает губчатой или пластинчатой, а потому наиболее подвержена загрязнению. Затем грибы оставляют в дуршлаге или сите для стекания жидкости. Исключение составляют грибы, предназначенные для сушки и, иногда, замораживания. Их только очищают, но не промывают водой, а уже тем более не замачивают. Сушат грибы в натуральном виде, а для замораживания предварительно нарезают тонкими ломтиками или кусочками в зависимости от размеров. Однако подробнее об этом будет рассказано в соответствующей главе.

Грибы с повышенной ломкостью, например, сыроежки, рекомендуется перед нарезанием бланшировать в кипятке в течение 2–5 мин. Благодаря этой нехитрой операции их мякоть становится более упругой и меньше крошится.

Для приготовления блюд грибы нарезают разнообразными способами (ломтиками, дольками, соломкой, кубиками, брусочками) или измельчают в фарш с помощью мясорубки или блендера. Кстати, блюда с измельченными грибами лучше усваиваются.

Во многих грибах содержатся вещества, которые быстро окисляются на воздухе и вызывают потемнение мякоти, что уменьшает пищевую ценность и внешние качества готового блюда. Чтобы этого не произошло, очищайте грибы быстро и сразу погружайте в воду с добавлением небольшого количества уксуса или соли. Крупные грибы разделяйте на несколько частей, у средних и крупных грибов всегда отделяйте шляпки от ножек. У маслят, кроме того, обязательно удаляют кожицу со шляпок, так как она придает горьковатый привкус готовым блюдам. Это проще сделать, если погрузить грибы на 1–2 мин в кипяток, а затем сразу ополоснуть холодной водой.

Самые изысканные грибные блюда готовят из черных трюфелей, которые произрастают под землей во Франции, Италии и Испании и являются наилучшей добавкой к блюдам из мяса и дичи, а также соусам.

В России наиболее ценным в кулинарии считается белый гриб. Его отличает плотная белая мякоть, которая не изменят цвет в процессе термической обработки. Блюда из свежих белых грибов отличаются особым вкусом, а сушеные грибы этого вида, в отличие от всех остальных, наиболее ароматны. Именно их рекомендуется добавлять в первые блюда, соусы и начинки для пирогов. Перед использованием сушеные грибы промывают водой и замачивают в чистой холодной воде, а затем отваривают до

готовности. Только потом их режут на части и добавляют к другим ингредиентам.

Наиболее часто в кулинарии для приготовления разнообразных горячих и холодных блюд и соусов используют шампиньоны. Во-первых, они продаются повсеместно; во-вторых, в отличие от лесных грибов, которые легко спутать с ядовитыми, безопасны и точно съедобны. Они отличаются хорошими вкусовыми качествами и высоким содержанием фосфора и фолацинов.

Для того чтобы блюда с грибами были более вкусными и сохраняли аромат, их готовят на умеренном огне. Жидкость в кастрюле должна при варке кипеть не сильно. Обычно грибы при обжаривании или отваривании достигают готовности через 30–60 мин.

Для того чтобы не испортить аромат грибных блюд, следует с осторожностью добавлять в них специи. Соль кладут в несколько меньшем количестве, чем обычно. В качестве приправы используют лук, чеснок, укроп, петрушку и яблоки. В минимальном количестве в них можно добавить черный молотый перец или перец горошком, гвоздику и мускатный орех. К блюдам из белых грибов, лисичек и рыжиков специи добавляют в минимальном количестве. Вместо уксуса в грибные блюда лучше добавлять свежевыжатый сок яблок, лимона или желтой смородины.

Готовить блюда с грибами следует небольшими порциями, чтобы употребить их в первый же день после приготовления, так как при длительном хранении их вкусовые и ароматические качества снижаются. Особенно ухудшает вкус готовых блюд повторное разогревание.

Горячие блюда с грибами

Первые блюда

Солянка с белыми грибами

- ✓ 800 г любой рыбы
- ✓ 500 г белых грибов
- ✓ 400 г соевого мяса
- ✓ по 2 соленых огурца, головки репчатого лука, помидора
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки, укропа
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 2,5 л воды

Лук и грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Нарежьте соленые огурцы крупной соломкой. Рыбу очистите, выпотрошите, вымойте и разрежьте на порционные куски.

В подсоленную воду опустите половину рыбы, добавьте лавровый лист и варите на медленном огне. Добавьте в бульон обжаренные лук и грибы, огурцы, соль и перец. Варите на небольшом огне до готовности, предварительно добавив помидор, куски соевого мяса и оставшуюся часть рыбы. Соедините все компоненты. Подавайте солянку на стол, украсив мелко рубленой зеленью.

Свекольник

- ✓ по 3 свеклы, клубня картофеля
- ✓ 2 соленых огурца
- ✓ 100 г любых сухих грибов
- ✓ 50 г хрена
- ✓ 1,5 л домашнего кваса
- ✓ зеленый лук
- ✓ зелень укропа
- ✓ сахар
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы залейте водой и поставьте на огонь вариться. Готовые грибы мелко нарежьте. Свеклу и картофель тщательно вымойте,

отварите и очистите.

Натрите на крупной терке свеклу, огурцы и картофель, на мелкой терке – хрен. Лук и укроп мелко нарежьте. Овощи и хрен выложите к грибам, посолите, поперчите, добавьте сахар и залейте квасом, посыпьте зеленью.

Щи с подберезовиками

- ✓ 800 г кислой капусты
- ✓ 100 г свежих подберезовиков
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ по 1 моркови, репе
- ✓ 4 ст. л. горчичного масла
- ✓ 2 ст. л. томатной пасты
- ✓ корень петрушки
- ✓ соль

Лук очистите, сполосните, нашинкуйте, залейте горчичным маслом и поджарьте. Морковь, репу и петрушку очистите, сполосните, натрите на крупной терке и выложите вместе с капустой к луку, добавьте томатную пасту. Сковороду накройте крышкой и тушите овощи 30 мин.

Грибы отварите до готовности, добавьте в полученный бульон овощную смесь, посолите и варите еще 15–20 мин.

Суп постный с белыми грибами

- ✓ 4 клубня картофеля
- ✓ 3 головки репчатого лука
- ✓ 2 моркови
- ✓ 200 г сушеной фасоли
- ✓ по 100 г белых сушеных грибов, тыквы
- ✓ зелень укропа
- ✓ 2 л холодной воды

Фасоль замочите на 12 ч, а затем сварите до полуготовности. Грибы выложите в кастрюлю и на 2 ч залейте холодной водой, затем добавьте головку репчатого лука, разрезанную пополам, и варите 1 ч.

Полученный грибной бульон процедите, грибы нашинкуйте. Морковь, картофель, тыкву и оставшийся лук очистите, сполосните, нарежьте кубиками, выложите в процеженный бульон вместе с грибами и фасолью и варите 10 мин.

Зелень тщательно промойте и мелко порубите, посыпьте ею

готовый суп перед подачей на стол.

Бульон с подосиновиками

✓ 300 г белокочанной капусты
✓ 2 клубня картофеля
✓ 100 г свежих подосиновиков
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука, помидору, стеблю сельдерея
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы и овощи вымойте, очистите, залейте холодной водой и варите в течение 1 ч. Сварившиеся овощи выньте, измельчите и добавьте в готовый бульон, а грибы варите еще 30 мин.

Полученный бульон посолите, поперчите и процедите. Грибы нарежьте кубиками и залейте бульоном, посыпьте тщательно промытой и мелко рубленой зеленью укропа.

Клецки с белыми грибами

✓ 400 г свежих белых грибов
✓ по 1 головке репчатого лука, яйцу
✓ 4 ст. л. пшеничной муки
✓ 1 ст. л. сметаны
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Лук и грибы очистите и вымойте. Грибы сварите до готовности и вместе с луком пропустите через мясорубку, добавьте муку, вбейте яйцо, посолите и поперчите.

В кипящий грибной бульон опустите грибной фарш, порционно отделяя его чайной ложкой, и варите 5 мин. Суп посолите, поперчите, заправьте сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Рассольник с подберезовиками

✓ 100 г сушеных подберезовиков
✓ по 2 клубня картофеля, соленых огурца
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, корню петрушки
✓ по 2 ст. л. сметаны, растительного масла

✓ лавровый лист
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 100 мл огуречного рассола

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности. Откиньте сваренные грибы на дуршлаг, бульон процедите. Овощи вымойте и очистите.

Лук, морковь и корень петрушки нарежьте тонкой соломкой и спассеруйте на растительном масле, картофель нашинкуйте тонкими ломтиками. Выложите пассерованные овощи и картофель в бульон и варите до готовности.

Огурцы очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками, добавьте в бульон и влейте огуречный рассол, затем положите грибы, лавровый лист, соль и перец. Прокипятите рассольник в течение 10–15 мин. Перед подачей на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Суп с грибами

✓ 300 г любых свежих грибов
✓ по 1 клубню картофеля, моркови, головке репчатого лука, корню петрушки
✓ 2 ст. л. сметаны
✓ 1 ст. л. топленого масла
✓ 1 ч. л. томатной пасты
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1,5 л мясного бульона

Тщательно промытые грибы нарежьте ломтиками и поджарьте на топленом масле вместе с натертым на терке корнем петрушки.

В кипящий бульон выложите поджаренные грибы, очищенные и нарезанные кусками среднего размера овощи, добавьте томатную пасту, посолите, поперчите и варите 15–20 мин.

Перед подачей на стол заправьте суп сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Ленивый борщ

✓ по 150 г любых свежих грибов, белокочанной капусты
✓ по 1 свекле, моркови, головке репчатого лука, помидору, корню петрушки
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. томатной пасты
✓ лавровый лист
✓ зелень петрушки, укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте и сварите до готовности. Овощи вымойте и очистите. Морковь, свеклу и картофель нарежьте соломкой, корень петрушки натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте. Выложите овощи в грибной бульон и варите до готовности. На растительном масле спассеруйте нарезанные пластинками отваренные грибы, ломтики помидора и нашинкованный репчатый лук, переложите в бульон. Добавьте в борщ томатную пасту, лавровый лист, посолите, поперчите и варите 20–25 мин.

Перед подачей на стол украсьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Перловый суп с грибами

✓ 300 г белокочанной капусты
✓ по 100 г любых сушеных грибов, перловой крупы
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ 3 ст. л. сметаны
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности. Перловую крупу предварительно залейте кипятком, после того как вода остынет, повторите процедуру. Откиньте крупу на дуршлаг и опустите в кипящий грибной бульон.

Овощи вымойте и очистите. Картофель, лук и морковь нарежьте соломкой, капусту тонко нашинкуйте. Лук и морковь спассеруйте на растительном масле и выложите в бульон через 30–40 мин, сразу же добавьте картофель и капусту, лавровый лист, соль и перец.

Перед подачей на стол заправьте каждую порцию сметаной и

посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Суп куриный с шампиньонами

- ✓ по 300 г мяса курицы, свежих шампиньонов
- ✓ 2 головки репчатого лука среднего размера
- ✓ 1 морковь
- ✓ 2 ст. л. сливочного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Курицу промойте, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой и приготовьте бульон. Овощи вымойте и очистите.

Лук и грибы мелко нарежьте, морковь натрите на мелкой терке. Разогрейте на сковороде сливочное масло и обжарьте овощи с грибами до золотистого цвета. Добавьте 1 стакан готового бульона и потушите овощи на слабом огне. Затем выложите их в оставшийся бульон и доведите его до кипения.

В уже разлитый по тарелкам суп добавьте тщательно промытую и мелко порубленную зелень, ломтик лимона.

Солянка с белыми грибами

- ✓ по 150 г соленых белых грибов, квашеной капусты, белокочанной капусты
- ✓ 100 г сметаны
- ✓ по 1 моркови, головке репчатого лука, помидору, корню петрушки
- ✓ 50 г сушеных белых грибов
- ✓ 10–15 оливок
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. лимонного сока
- ✓ лавровый лист
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите до готовности. Откиньте сваренные грибы на дуршлаг, бульон процедите. Овощи вымойте и очистите. Морковь и корень петрушки нарежьте соломкой, лук и помидор – кубиками, белокочанную капусту нашинкуйте.

В кипящий бульон выложите вареные и соленые грибы и морковь с корнем петрушки. Потушите на растительном масле квашеную и свежую капусту, лук и помидор. Введите подготовленные таким образом овощи в бульон, положите лавровый лист, посолите, поперчите и кипятите еще 10–15 мин.

При подаче на стол заправьте каждую порцию солянки сметаной и лимонным соком, положите оливки и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Куриный бульон из шампиньонов

- ✓ 200 г свежих шампиньонов
- ✓ 100 г мясного фарша
- ✓ 1 яйцо
- ✓ соль
- ✓ 1 л куриного бульона
- ✓ 1,5 стакана молока

Грибы вымойте, сварите в молоке до готовности, откиньте на дуршлаг и пропустите через мясорубку. Смешайте грибы с мясным фаршем и яйцом, посолите.

В кипящий куриный бульон опустите сформованные мокрыми руками фрикадельки и варите 5–10 мин.

Суп из цыпленка с шампиньонами

- ✓ 500 г мяса цыпленка
- ✓ 400 г шампиньонов
- ✓ 100 г ветчины
- ✓ 2 яйца
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 2 л воды

Шампиньоны вымойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на масле до золотистого цвета. Мясо цыпленка вымойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до готовности. Мясо выньте из бульона и измельчите, ветчину нарежьте небольшими кубиками.

Выложите ветчину и мясо цыпленка в горячий бульон, добавьте специи. Яйца взбейте, посолите, поперчите и введите полученную смесь в бульон.

Перед подачей на стол украсьте каждую порцию тщательно

промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Похлебка с лисичками

- ✓ 350 г свежих лисичек
- ✓ 50 г сала
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ 1 ст. л. манной крупы
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук очистите, сполосните и нарежьте кубиками. Сало мелко порубите, растопите в казане и поджарьте на нем нарезанный репчатый лук. Через 5–10 мин добавьте вымытые грибы и тушите еще 35–50 мин. Залейте грибы 2 л кипятка, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, посолите, поперчите и доведите до готовности.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Суп с рыжиками

- ✓ 300 г соленых рыжиков
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. сметаны
- ✓ по 1 ст. л. манной крупы, топленого масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук, очистите, сполосните и мелко порубите. Грибы сполосните и нарежьте ломтиками.

Растопите в казане топленое масло, выложите грибы и лук, посолите, поперчите, тонкой струйкой введите манную крупу и кипятите 30 мин.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Луковый суп с грибами

- ✓ 250 г любых свежих грибов

✓ 4 кусочка ржаного хлеба
✓ 3 головки репчатого лука
✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ 1 ч. л. манной крупы
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1 л бульона

Грибы очистите и вымойте, нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните и нашинкуйте полукольцами.

Растопите в кастрюле с толстым дном сливочное масло и поджарьте на нем лук с грибами. Как только лук приобретет золотистый оттенок, влейте бульон. Когда суп закипит, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, посолите, поперчите и кипятите еще 5 мин.

Пестрый суп

✓ 150 г свежих вешенок
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, яйцу
✓ 1 ст. л. топленого масла
✓ лавровый лист
✓ зелень петрушки, укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Овощи и грибы вымойте и очистите. Лук и морковь нарежьте соломкой, грибы и картофель – ломтиками. Лук спассеруйте на топленом масле. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте кубиками. Залейте подготовленные морковь и грибы водой, положите очищенную и нарезанную соломкой морковь, поставьте вариться. Как только бульон закипит, добавьте картофель, лук и лавровый лист, посолите, поперчите.

Перед подачей на стол заправьте суп рубленым яйцом и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки и укропа.

Свекольник с шампиньонами

✓ 500 г свинины
✓ 100 г шампиньонов
✓ 2 свеклы
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука, корню петрушки

✓ по 2 ст. л. растительного масла, сметаны
✓ 1 ст. л. лимонного сока
✓ 1 ч. л. пшеничной муки
✓ лавровый лист
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, положите их вместе с мясом в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Когда бульон закипит, снимите пену.

Свеклу тщательно вымойте, сварите отдельно, очистите, нарежьте кусочками и сбрызните лимонным соком. Очистите, вымойте и нарежьте небольшими кусочками остальные овощи, положите в бульон вместе со свеклой и варите до готовности.

Готовый бульон процедите, грибы и мясо нарежьте ломтиками, овощи протрите через сито и снова опустите в бульон, добавьте лавровый лист. Муку поджарьте на растительном масле и введите в суп, посолите, поперчите.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Картофельный суп с подосиновиками

✓ 250 г подосиновиков
✓ 3 клубня картофеля
✓ по 1 помидору, головке репчатого лука
✓ по 2 ст. л. сливочного масла, сметаны
✓ зеленый лук
✓ зелень укропа
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1,5 л овощного бульона

Овощи вымойте и очистите. Грибы вымойте, сварите, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками, бульон процедите. Лук нарежьте кольцами и поджарьте на сливочном масле вместе с грибами.

В кипящий бульон выложите нарезанный кубиками картофель, пассерованные грибы с луком, лавровый лист, соль и перец и варите до готовности картофеля. Затем, не снимая блюдо с огня, введите очищенный и нарезанный ломтиками помидор и

варите еще 10 мин.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и лука.

Суп овощной с подберезовиками

✓ 250 г подберезовиков
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 кабачку среднего размера, моркови, помидору, корню петрушки
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зеленый лук
✓ зелень укропа, петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте брусочками, корень петрушки и морковь – соломкой, кабачок – кубиками, помидор – ломтиками. Грибы вымойте, нарежьте ломтиками, залейте кипятком и варите 30 мин.

На сковороде разогрейте растительное масло, спассеруйте овощи и выложите их вместе с картофелем в грибной бульон. За 15 мин до готовности добавьте кабачок и помидор, посолите и поперчите.

При подаче на стол посыпьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа, петрушки и лука.

Грибной суп с тыквой

✓ по 150 г свежих маслят, тыквы
✓ 100 г вареных шампиньонов
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, помидору, корню петрушки
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ зеленый лук
✓ черный молотый перец
✓ соль

Корень петрушки и лук очистите, сполосните и нарежьте тонкой соломкой, вареные грибы мелко порубите. Разогрейте на сковороде растительное масло и поджарьте нарезанные ранее овощи.

Свежие грибы залейте холодной водой, варите 30 мин. Картофель и тыкву вымойте, очистите и нарежьте кубиками, выложите в бульон и варите до готовности. Затем введите к ним поджаренные грибы и овощи, посолите, поперчите и добавьте нарезанный ломтиками помидор. Варите суп еще 5 мин.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и посыпьте тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Рисовый суп с подосиновиками

- ✓ По 100 г сушеных подосиновиков, риса
- ✓ по 1 головке репчатого лука, корню сельдерея
- ✓ 1 ст. л. сливочного масла
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности. Откиньте сваренные грибы на дуршлаг и нарежьте соломкой, бульон процедите. Лук, морковь и корень сельдерея, очистите, вымойте, нарежьте кубиками и спассеруйте на сливочном масле.

Грибной бульон доведите до кипения, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и рис и варите в течение 20 мин. За 5 мин до готовности выложите в него грибы и пассерованные овощи.

Солянка с дичью

- ✓ 2 рябчика или любой другой дичи
- ✓ 200 г кислой капусты
- ✓ по 100 г копченой грудинки, низкокалорийного майонеза
- ✓ по 50 г оливок без косточек, любых маринованных грибов
- ✓ 6 сосисок
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. томатной пасты
- ✓ лавровый лист
- ✓ растительное масло
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 3–4 л воды

Дичь выпотрошите, промойте под холодной водой, посолите,

поперчите, обжарьте на растительном масле, отделите мясо от костей, из последних сварите крепкий бульон. Капусту отожмите, добавьте 1 стакан бульона, потушите до мягкости вместе с кусочками копченой грудинки, мелко нарезанным луком и томатной пастой.

Перемешайте капусту, нарезанные на небольшие кусочки мясо и сосиски, залейте оставшимся бульоном. Поставьте на огонь, доведите до кипения, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите, варите 20 мин. Готовую солянку разлейте по тарелкам, добавьте майонез, украсьте кружочками оливок и грибами, подавайте на стол.

Фасолевый суп с шампиньонами

✓ По 200 г фасоли, шампиньонов
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1,5 л бульона

Фасоль переберите, вымойте, замочите на 3 ч и отварите до полуготовности. Овощи и грибы вымойте и очистите. Морковь и репчатый лук нарежьте соломкой и спассеруйте на растительном масле.

В кипящий бульон выложите грибы, фасоль, разрезанные на 4 части грибы и пассерованные овощи, добавьте лавровый лист, посолите и поперчите.

При подаче на стол украсьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Домашняя лапша с грибами

✓ 700 г мяса курицы
✓ 100 г любых сушеных грибов
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ соль

Для теста:
✓ 1 стакан пшеничной муки
✓ 1 яйцо

✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ соль
✓ 50 мл воды

Замесите тесто и оставьте его на 20–25 мин, предварительно накрыв салфеткой. Раскатайте отдохнувшее тесто в пласт, слегка подсушите, сверните рулетом и нарежьте тонкими полосками.

Овощи вымойте и очистите. Курицу сполосните, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и добавьте предварительно вымытые и замоченные грибы. Через 30 мин положите нарезанный кубиками картофель и лук и морковь целиком. За 5 мин до окончания варки добавьте лапшу, посолите и доведите до готовности.

Молочный суп

✓ 100 г свежих белых грибов
✓ по 2 клубня картофеля, головки репчатого лука
✓ 1 яйцо
✓ 1 ст. л. сливочного масла
✓ соль
✓ 300 мл молока

Грибы вымойте, отварите до полуготовности, выньте из бульона и нарежьте ломтиками. Оставшийся бульон процедите. Лук очистите, вымойте, мелко порубите, соедините с грибами и сливочным маслом, поджарьте на сковороде, а затем влейте немного бульона и слегка потушите.

Влейте в бульон молоко, доведите смесь до кипения, выложите в нее очищенный и нарезанный ломтиками картофель и варите 15 мин. Затем добавьте тушеные грибы с луком и посолите.

Отдельно сварите яйцо вкрутую, остудите, очистите и нарежьте его кубиками, а потом заправьте готовый суп.

Суп-харчо

✓ 150 г отварного риса
✓ 100 г любых свежих грибов
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 3 зубчика чеснока
✓ по 1 ст. л. сливочного масла, томатной пасты
✓ зелень кинзы
✓ лавровый лист

✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте и нарежьте ломтиками. Чеснок очистите, сполосните, пропустите через пресс и разотрите с солью. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и поджарьте на сливочном масле, когда он станет мягким, добавьте томатную пасту.

Грибы залейте холодной водой и варите 45 мин, затем добавьте рис, поджаренный лук, чеснок, лавровый лист, немного посолите, поперчите и доведите до кипения.

Перед подачей на стол заправьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью кинзы.

Суп-пюре с опятами

✓ 500 г говядины на косточке
✓ 300 г свежих опят
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука, яичному желтку
✓ 4 кусочка пшеничного хлеба
✓ 2 ст. л. пшеничной муки
✓ соль
✓ 100 мл молока

Мясо сполосните, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до готовности. После закипания снимите пенку. Грибы вымойте, разрежьте на 4 части и положите в бульон. Лук и морковь очистите, вымойте, нарежьте кубиками, добавьте к мясу и грибам, посолите и варите 45 мин.

Муку поджарьте на сухой сковородке до золотистого цвета, тонкой струйкой влейте молоко, добавьте яичный желток, проварите 3 мин и процедите. Вареные грибы выньте из бульона, пропустите через мясорубку, выложите в молочный соус, прокипятите 5 мин и протрите через сито вместе с луком и морковью. Овощное и грибное пюре выложите в бульон и доведите до кипения.

Подавайте суп на стол с горячими хрустящими тостами.

Юшка из подберезовиков

✓ 300 г свежих подберезовиков
✓ 100 г пшенной крупы
✓ 3 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, корню сельдерея, моркови
✓ 3 ст. л. сметаны

✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, нарежьте ломтиками и отварите до готовности (около 2,5 ч). В полученный бульон выложите хорошо промытое пшено.

Лук, морковь, корень сельдерея и картофель вымойте, очистите, нарежьте соломкой и поджарьте на сливочном масле. Выложите овощи в бульон, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите и доведите суп до готовности. Перед подачей на стол заправьте каждую порцию сметаной.

Суп с шампиньонами

✓ по 200 г шампиньонов, кабачков
✓ 2 яйца
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа, петрушки
✓ красный молотый перец
✓ соль
✓ 1,5 л куриного бульона

Кабачки, сполосните, отварите, очистите от кожуры и разомните до состояния пюре. Лук и морковь очистите, сполосните, мелко порубите и обжарьте на половине растительного масла на хорошо разогретой сковороде. Отдельно на оставшемся масле обжарьте вымытые и нарезанные кубиками грибы. В кабачковое пюре вбейте яйца, добавьте обжаренные лук, грибы и морковь, тщательно перемешайте.

Из полученной овощно-грибной массы сформуйте влажными руками маленькие шарики, опустите их в кипящий куриный бульон и варите до готовности.

Перед подачей на стол заправьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Суп с маслятами

✓ 300 г шляпок маслят
✓ 4 кусочка ржаного хлеба
✓ 2 зубчика чеснока
✓ 2 ст. л. сливочного масла

✓ зелень укропа, петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1 л мясного бульона

Шляпки грибов сполосните и очистите от кожицы. Чеснок очистите, сполосните, пропустите через пресс и разотрите с солью.

В казане растопите сливочное масло, выложите в него грибы и чеснок, залейте мясным бульоном, добавьте специи и варите 30 мин. Затем протрите суп через сито и снова доведите до кипения.

Заправьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки, подавайте с румяными хрустящими тостами.

Суп с белыми грибами

✓ 100 г перловой крупы
✓ 50 г сушеных белых грибов
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ зелень петрушки
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ соль
✓ 2 л воды

Грибы вымойте, залейте теплой водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности. Откиньте сваренные грибы на дуршлаг и нарежьте небольшими кубиками, бульон процедите. Овощи вымойте, очистите, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Грибной бульон доведите до кипения, всыпьте перловую крупу, добавьте овощи, грибы и тщательно промытую и мелко порубленную зелень, посолите и варите еще 10 мин.

Суп с груздями

✓ 500 г свежих груздей
✓ 150 г сметаны
✓ 3 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ 3 ст. л. манной крупы
✓ зелень укропа

✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, обварите кипятком в течение 5 мин, чтобы убрать горечь. Затем слейте воду, нарежьте грибы соломкой и опустите в кипящую воду на 40 мин. Овощи вымойте, очистите, нарежьте кубиками и выложите в грибной бульон, затем посолите, поперчите, всыпьте тонкой струйкой манную крупу и варите суп до готовности.

При подаче на стол заправьте каждую порцию сметаной и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Вторые блюда

Подберезовики в горшочке

✓ 500 г свежих подберезовиков
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука, корню петрушки
✓ 50 г топленого масла
✓ 2 ст. л. сметаны
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, вымойте и нарежьте ломтиками. Лук, морковь и корень петрушки очистите, вымойте и нарежьте кружочками.

Разложите масло по порционным горшочкам, слоями уложите в них грибы и овощи, посолите, поперчите, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и потомите в духовке в течение 30 мин. За 5 мин до готовности полейте блюдо сметаной.

Маслята под соусом

✓ 500 г свежих маслят
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. яблочного уксуса
✓ по 1 ст. л. горчицы, пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

✓ 100 мл грибного бульона (можно из бульонного кубика)

Грибы и лук очистите, вымойте, мелко нарежьте и слегка обжарьте в сковороде на растительном масле. Затем влейте к луку и грибам половину грибного бульона, потушите в течение 20 мин, посолите и поперчите.

На сухой сковороде подсушите муку, разбавьте ее оставшимся бульоном, добавьте горчицу, влейте яблочный уксус, посолите и прокипятите 5 мин. Влейте соус в грибы, доведите до

кипения и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Запеканка из шампиньонов

- ✓ 300 г свежих шампиньонов
- ✓ 200 г лапши
- ✓ 2 яйца
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. сметаны
- ✓ панировочные сухари
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Опустите в кипящую подсоленную воду лапшу, отварите до готовности, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, дайте ей стечь. Вбейте в лапшу яйца, перемешайте. Грибы вымойте, нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле, посолите и поперчите.

Смажьте сковороду маслом, выложите на дно половину лапши, по ней ровным слоем распределите грибы и накройте второй половиной лапши. Смажьте блюдо сметаной, посыпьте панировочными сухарями и запеките в духовке.

Грибное рагу из дунек

- ✓ 400 г свежих дунек
- ✓ 300 г цветной капусты
- ✓ 3 клубня картофеля
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ по 1 моркови, корню петрушки
- ✓ по 3 ст. л. растительного масла, сметаны
- ✓ 1 ст. л. томатной пасты
- ✓ зеленый лук
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 100 мл грибного бульона

Картофель, морковь и лук очистите, сполосните и нарежьте кубиками, корень петрушки также очистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Поджарьте подготовленные овощи на разогретом растительном масле. Грибы вымойте и отварите в подсоленной воде. Цветную капусту также вымойте, отварите и разберите на соцветия.

Выложите грибы и капусту к поджаренным овощам, влейте

грибной бульон, положите томатную пасту, посолите, поперчите и тушите 20–25 мин. За 5 мин до готовности влейте сметану.

Подайте блюдо на стол, посыпав измельченным тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Томленые белые грибы

- ✓ 300 г сушеных белых грибов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 1 корень петрушки
- ✓ 0,5 лимона
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ гвоздика
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 100 мл грибного бульона

Грибы вымойте, замочите на 2–3 ч и отварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Лук и корень петрушки очистите и вымойте. Корень натрите на крупной терке, лук нарежьте кольцами.

Поджарьте лук на растительном масле до золотистого цвета, добавьте корень петрушки и грибы, влейте грибной бульон, положите разрезанный на дольки лимон, лавровый лист, гвоздику, посолите и поперчите. Томите грибы в духовке в течение 1 ч.

Лисички с картофелем

- ✓ 400 г свежих лисичек
- ✓ 100 г свиного сала
- ✓ 5 клубней картофеля
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. сметаны
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками (если грибы мелкие, их можно использовать целиком). Лук очистите, сполосните и мелко порубите. Свиное сало мелко нарежьте, растопите в

сковороде и обжарьте на нем лук до золотистого цвета, добавьте грибы.

Очистите, вымойте и отварите картофель, разрежьте каждый клубень на 4 части. На картофель выложите грибы с луком, полейте сметаной и томите в духовке 20 мин.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Опята под томатным соусом

- ✓ 500 г свежих опят
- ✓ 4 помидора
- ✓ 100 г сметаны
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 200 мл грибного бульона

Грибы очистите, вымойте, обсушите на салфетке и нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, нашинкуйте полукольцами и обжарьте на растительном масле вместе с грибами, слегка присыпав мукой. Добавьте к луку и грибам 2 помидора, нарезанных дольками, влейте грибной бульон, сметану, посолите, поперчите и тушите 15–20 мин. Оставшиеся помидоры нарежьте ломтиками и поджарьте отдельно.

При подаче на стол выложите жареные помидоры на грибы и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Жареные маслята

- ✓ 300 г свежих маслят
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. лимонного сока
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы очистите, вымойте, сварите в подсоленной воде в течение 15 мин, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Разогрейте в сковороде растительное масло, поджарьте грибы до

золотистого цвета, а затем посолите, поперчите и сбрызните их лимонным соком.

При подаче на стол украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Белые грибы в сухарях

✓ 10–12 крупных белых грибов
✓ 1 яйцо
✓ 5 ст. л. панировочных сухарей
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 200 мл молока

Грибы вымойте и замочите в смеси молока пополам с водой на 2–3 ч, а затем отварите их в этой же жидкости до готовности. Готовые грибы посолите, поперчите, обмакните в яйцо, запанируйте в сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле до румяной корочки.

Особенно хороши такие грибы с салатом из свежих огурцов и помидоров.

Жареные вешенки

✓ 400 г свежих вешенок
✓ по 3 ст. л. растительного масла, панировочных сухарей
✓ черный молотый перец
✓ соль

Отберите грибы с крупными шляпками, вымойте и отварите их, откиньте на дуршлаг. Шляпки посолите, поперчите, запанируйте в сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле.

Индейка в соусе из шампиньонов

✓ 800 г филе индейки
✓ 300 г шампиньонов
✓ 250 г вареной ветчины
✓ по 2 зеленых болгарских перца, острых перца, головки репчатого лука
✓ 4 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. сухого хереса

✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ по 250 мл куриного бульона, молока

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Болгарские перцы вымойте, очистите от семян и нарежьте кубиками. Грибы вымойте, очистите и нарежьте ломтиками. Острый перец разрежьте пополам вдоль и очистите от семян, мелко порежьте. Ветчину нарежьте кубиками.

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте лук, острый перец, грибы и, равномерно помешивая, посолите и поперчите. Влейте к овощам молоко, бульон и херес, добавьте ветчину и болгарский перец и тушите 25 мин.

Перед подачей на стол украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки и ломтиком лимона.

Лисички с яблоками

✓ 400 г свежих лисичек
✓ 100 г сметаны
✓ 2 яблока
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ соль
✓ 100 мл грибного бульона

Грибы очистите, вымойте, обсушите на салфетке, крупно нарежьте и обжарьте на растительном масле до полуготовности. Яблоки нарежьте ломтиками, добавьте к грибам, влейте грибной бульон, посолите и тушите 20–30 мин. За 5 мин до готовности влейте сметану.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Рыжики с луком

✓ 400 г свежих рыжиков
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец

✓ соль

Грибы вымойте, обдайте кипятком, обсушите на салфетке и пожарьте до готовности на половине разогретого растительного масла, посолите, поперчите. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте полукольцами и поджарьте до золотистого цвета на оставшемся масле.

Выложите грибы на блюдо, поверх разложите жареный лук и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Грибы по-крестьянски

✓ 400 г любых свежих грибов
✓ 100 г сливочного масла или маргарина
✓ 2 клубня картофеля
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. сметаны
✓ зелень укропа или петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Лук и картофель очистите, сполосните и нарежьте кубиками. Грибы очистите, вымойте, сварите до полуготовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками и обжарьте на растопленном сливочном масле. Когда жидкость испарится, добавьте картофель и лук, посолите, поперчите и жарьте 20 мин. За 5 мин до готовности влейте сметану.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Запеченные опята

✓ 400 г свежих опят
✓ 200 г сметаны
✓ 100 г сыра
✓ 3 помидора
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, вымойте и отварите в подсоленной воде. Лук очистите, сполосните, нарежьте кольцами и обжарьте на 2 ст. л. растительного масла до золотистого цвета. Затем добавьте к нему грибы и жарьте еще 15–20 мин. Отдельно на оставшемся растительном масле поджарьте нарезанные ломтиками помидоры.

Из сметаны, муки, соли и сливочного масла приготовьте соус. Для этого муку обжарьте на сливочном масле до золотистого оттенка, влейте сметану, посолите и прокипятите в течение 5 мин.

В огнеупорную посуду выложите грибы с луком, затем – помидоры, залейте соусом, посыпьте натертым на крупной терке сыром и запеките в духовке.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Грузди по-монастырски

- ✓ 500 г соленых черных груздей
- ✓ по 2 головки репчатого лука, помидора, яйца
- ✓ по 3 ст. л. сливочного масла, панировочных сухарей
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 100 мл молока

Грибы нарежьте соломкой. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте полукольцами, поджарьте на 2 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета, соедините с грибами. Отдельно на оставшемся масле поджарьте нарезанные кубиками помидоры.

Молоко взбейте с яйцами, посолите, залейте полученной смесью грибы с луком и запекайте в духовке в течение 20 мин на умеренном огне.

При подаче на стол дополните грибы обжаренными помидорами.

Подберезовики в кляре

- ✓ 200 г сушеных подберезовиков
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Для кляра:
✓ 5 ст. л. пшеничной муки
✓ 1 яйцо
✓ соль
✓ 200 мл пива

Грибы вымойте, замочите на 2–3 ч, а затем отварите в этой же воде, добавив в нее соль, перец и лавровый лист, откиньте на дуршлаг.

Из пива, муки, яйца и соли приготовьте жидкое тесто. Обмакивайте грибы в кляр и жарьте на растительном масле до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Шампиньоны по-французски

✓ 500 г свежих шампиньонов
✓ 200 г сметаны
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 яичных желтка
✓ по 2 ст. л. сливочного масла, лимонного сока
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ зеленый лук
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте полукольцами и обжарьте на сливочном масле вместе с грибами. Чтобы лук получился золотистым, посыпьте его мукой и жарьте еще несколько минут.

Сметану соедините с желтками, посолите, поперчите и перемешайте. Грибы с луком сбрызните лимонным соком, залейте сметано-яичной смесью, перемешайте и выдержите на слабом огне 5–10 мин.

При подаче на стол украсьте блюдо тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Котлеты с подосиновиками

✓ по 300 г свежих подосиновиков, мясного фарша
✓ 100 г черствого хлеба

✓ по 2 головки репчатого лука, яйца
✓ 4 ст. л. растительного масла
✓ 3 ст. л. панировочных сухарей
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ по 100 мл молока

Лук очистите, сполосните и разрежьте на несколько частей. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и луком.

Соедините полученный грибной фарш с мясным, вбейте в смесь яйцо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Влажными руками сформуйте аккуратные котлеты, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле до готовности.

Подберезовики со сладким перцем в сметане

✓ 400 г свежих подберезовиков
✓ 150 г сметаны
✓ по 2 болгарских перца, помидора
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль

Овощи и грибы очистите и вымойте. Грибы нарежьте пластинками, перцы – кубиками, помидор – ломтиками, лук мелко порубите.

Грибы поджарьте с луком на растительном масле, добавьте болгарский перец, помидоры и лавровый лист, посолите, поперчите, залейте сметаной и тушите до готовности.

Тефтели

✓ 400 г свежих шампиньонов
✓ 4 клубня картофеля
✓ 1 стакан вареного риса
✓ по 1 головке репчатого лука, помидору, яйцу
✓ 4 ст. л. растительного масла
✓ 3 ст. л. панировочных сухарей
✓ лавровый лист
✓ зелень укропа

✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко порубите. Рис соедините с грибами и яйцом, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Влажными руками сформуйте тефтели, запанируйте их в сухарях и обжарьте на половине растительного масла.

Лук очистите, сполосните и мелко порубите. Картофель также очистите и сполосните, разрежьте каждый клубень пополам. Лук поджарьте на оставшемся масле до золотистого цвета, добавьте нарезанный ломтиками помидор и потушите 5–7 мин.

В гусятницу выложите разрезанный пополам картофель, перекладывая его тефтелями. Залейте блюдо кипятком, добавьте лук с помидорами и лавровый лист, посолите, поперчите. После закипания варите тефтели на среднем огне 20–30 мин.

При подаче на стол посыпьте каждую порцию тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Подберезовики в сметане

✓ 400 г свежих подберезовиков
✓ 200 г сметаны
✓ 100 г сыра
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. панировочных сухарей
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, вымойте и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте тонкими полукольцами и обжарьте на разогретом растительном масле. Выложите к луку грибы, посолите, поперчите и жарьте до полуготовности. Лук с грибами залейте сметаной, посыпьте натертым на крупной терке сыром и панировочными сухарями и запекайте в духовке 15–20 мин.

Шашлык из шампиньонов

✓ 600 г свежих шампиньонов (шляпок)
✓ 250 г свиного сала
✓ 3 помидора

✓ по 2 баклажана, головки репчатого лука
✓ зелень кинзы
✓ черный молотый перец
✓ соль

Шляпки грибов вымойте, отварите в подсоленной воде в течение 15 мин и откиньте на дуршлаг. Лук очистите, вымойте и нашинкуйте кольцами. Баклажаны и помидоры вымойте и нарежьте кружочками, посолите, поперчите. Сало нарежьте ломтиками.

На шампуры поочередно нанижите шляпки грибов, лук, сало, баклажаны и помидоры. Жарьте овощи над углями, время от времени поворачивая и сбрызгивая водой.

При подаче на стол посыпьте шашлык тщательно промытой и мелко порубленной зеленью кинзы.

Биточки с маслятами

✓ 400 г свежих маслят
✓ 50 г черствого хлеба
✓ по 1 клубню картофеля, головке репчатого лука, яйцу
✓ по 3 ст. л. панировочных сухарей, растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 100 мл молока

Грибы очистите, вымойте, обдайте кипятком и откиньте на дуршлаг. Овощи очистите, вымойте и нарежьте крупными кусками. Пропустите грибы через мясорубку вместе с предварительно замоченным в молоке хлебом, картофелем и луком.

Готовый фарш посолите и поперчите. Влажными руками сформуйте аккуратные биточки, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле до готовности.

Запеканка из маслят

✓ по 200 г любых свежих грибов, сухарей
✓ 100 г сыра
✓ 2 яйца
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 5 ст. л. пшеничной муки
✓ 4 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец

✓ соль
✓ 200 мл молока

Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко порубите. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте полукольцами и обжарьте на растительном масле вместе с грибами.

Сухари залейте горячим молоком и оставьте на 15 мин. Когда они набухнут, выложите в них грибы с луком и муку, вбейте яйца, посолите и поперчите. Выложите получившуюся массу в смазанную маслом форму, посыпьте потертым на крупной терке сыром и запеките в духовке.

Овощи, жареные с сыроежками

✓ 400 г свежих сыроежек
✓ 100 г сметаны
✓ 3 клубня картофеля
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 1 морковь
✓ 5 ст. л. сливочного масла
✓ 1 ст. л. томатной пасты
✓ зелень петрушки или укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, вымойте и нарежьте ломтиками. Овощи очистите и сполосните. Морковь нарежьте кружочками, лук – кольцами, картофель – брусочками.

Обжарьте лук и морковь на сливочном масле, затем добавьте грибы и картофель, положите томатную пасту, влейте сметану, посолите, поперчите и тушите до готовности.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Пельмени с подосиновиками

✓ 600 г свежих подосиновиков
✓ 100 г сливочного масла или майонеза
✓ 2 головки репчатого лука
✓ черный молотый перец
✓ соль

Для теста:

✓ 2 стакана пшеничной муки
✓ 2 яйца
✓ соль
✓ 100 мл воды

Грибы вымойте, отварите до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните и мелко порубите. Соедините лук с грибами, солью и перцем, перемешайте.

Из муки, яиц соли и воды замесите тесто и выдержите его под салфеткой 30 мин. Раскатайте готовое тесто в пласт, вырежьте стаканом кружки, выложите на них начинку и слепите пельмени.

Сварите пельмени в подсоленной воде, выложите на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом или майонезом.

Яичница с шампиньонами

✓ 300 г свежих шампиньонов
✓ 2 яйца
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, залейте кипятком на 15 мин, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте. Разогрейте масло в сковороде и обжарьте на нем грибы вместе с луком, посолите, поперчите, залейте яйцами, стараясь не смешивать желтки и белки. Когда смесь начнет густеть, посыпьте яичницу тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Вареники с подберезовиками в омлете

✓ 500 г свежих подберезовиков
✓ 2 яйца
✓ 1 головка репчатого лука
✓ по 2 ст. л. растительного масла, сливочного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 200 мл молока

Для теста:
✓ 2 стакана пшеничной муки
✓ 1 яйцо

✓ соль
✓ 100 мл воды

Замесите тесто из муки, яйца, соли и воды и выдержите его под салфеткой 30 мин. Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде до готовности и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и обжарьте с грибами на растительном масле, яйца слегка взбейте и смешайте с молоком.

Тесто раскатайте в пласт и разрежьте на квадраты. На каждый положите начинку и сформуйте вареники. Сварите вареники в подсоленной воде, а затем обжарьте их на сливочном масле, залейте яично-молочной смесью и запеките в духовке до готовности.

Омлет с шампиньонами

✓ 150 г свежих шампиньонов
✓ 3 яйца
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ соль
✓ 100 мл молока

Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и обжарьте вместе с грибами на сливочном масле, посолите.

Яйца взбейте, влейте молоко. Залейте омлетной массой грибы. Когда смесь начнет густеть, переверните омлет на другую сторону и жарьте до готовности.

Фаршированные шляпки

✓ 400 г свежих шампиньонов
✓ 100 г сыра
✓ 1 яйцо
✓ 3 ст. л. топленого масла
✓ по 2 ст. л. панировочных сухарей, сливочного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, отделите шляпки от ножек. Лук очистите, сполосните и мелко порубите. Шляпки отварите в подсоленной

воде, аккуратно выньте и охладите. Ножки мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле вместе с луком, добавьте панировочные сухари, яйцо, тщательно промытую и мелко порубленную зелень укропа, соль и перец.

Наполните шляпки полученным фаршем, положите на каждую кусочек сливочного масла, посыпьте тертым сыром, отправьте в духовку и готовьте, пока сыр не размягчится.

Паштет из шампиньонов

- ✓ 600 г свежих шампиньонов
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ по 3 клубня картофеля, головки репчатого лука, яйца
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко порубите. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Лук очистите, сполосните и нашинкуйте, поджарьте его с грибами на растительном масле, посолите, поперчите.

Картофель очистите, сполосните и отварите до готовности. Затем приготовьте из него пюре, соедините с грибами и нарезанными яйцами, перемешайте.

Морской язык с шампиньонами

- ✓ 500 г филе морского языка
- ✓ 250 г свежих шампиньонов
- ✓ 100 г сметаны
- ✓ по 2 ст. л. растительного масла, сливочного масла, кетчупа
- ✓ зелень укропа
- ✓ панировочные сухари
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Филе сполосните, обсушите, посолите, поперчите, запанируйте в сухарях и поджарьте на разогретом растительном масле. Лук очистите, вымойте и нашинкуйте полукольцами. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с луком на сливочном масле.

Залейте грибы смесью сметаны и кетчупа, посолите, поперчите, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной

зеленью укропа и доведите до кипения.

Перед подачей на стол выложите рыбу на блюдо и залейте грибным соусом.

Морской окунь с подберезовиками

✓ 500 г филе морского окуня
✓ по 100 г любых свежих подберезовиков, сметаны
✓ 3 клубня картофеля
✓ 2 головки репчатого лука
✓ по 3 ст. л. сливочного масла, растительного масла
✓ зелень укропа
✓ панировочные сухари
✓ черный молотый перец
✓ соль

Филе сполосните, обсушите, посолите, поперчите, запанируйте в сухарях и обжарьте на растительном масле. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками. Лук и картофель очистите и вымойте. Лук и нашинкуйте полукольцами, картофель нарежьте небольшими кусочками. Поджарьте овощи и грибы отдельно на сливочном масле.

В горшочки слоями уложите рыбу и овощи, залейте сметаной и потомите в духовке 20–25 мин.

При подаче на стол украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Тарталетки с грибами

✓ 500 г любых свежих грибов
✓ 100 г сыра
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 3 ст. л. сливочного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Для теста:
✓ 300 г муки
✓ 100 г сметаны
✓ 2 яйца
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ соль

Вымытые грибы отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Лук очистите, вымойте, нашинкуйте полукольцами, поджарьте вместе с грибами на сливочном масле, посолите, поперчите и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Из муки, сметаны, яиц, масла и соли замесите тесто, раскатайте его в пласт, вырежьте кружки, уложите их в смазанные маслом формочки для тарталеток, запеките в духовке и остудите.

Готовые тарталетки наполните грибным фаршем и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Поставьте противень с тарталетками в духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

Фаршированная щука с груздями

- ✓ щука (весом около 2 кг)
- ✓ 400 г соленых белых груздей
- ✓ 4 головки репчатого лука
- ✓ 1 морковь
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Щуку очистите от чешуи, сделайте надрез вокруг головы и осторожно снимите кожу чулком. Затем выпотрошите рыбу и удалите кости. Лук очистите, сполосните и нарежьте 3 головки крупными кусками, а 1 оставьте целой. Грибы вымойте и откиньте на дуршлаг. Филе сполосните и пропустите через мясорубку с нарезанными головками репчатого лука и подготовленными грибами, посолите, поперчите.

Кожу наполните фаршем и зашейте нитками отверстие. Варите рыбу в подсоленной воде в течение 30 мин, добавив в бульон целую головку репчатого лука и предварительно очищенную и вымытую морковь.

Осторожно выньте рыбу из бульона, остудите и положите под пресс до полного охлаждения, а затем снимите нитки и нарежьте ломтиками толщиной 2 см.

Перед подачей на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Рыба с дуньками под майонезом

✓ 500 г филе щуки
✓ 300 г свежих дунек
✓ 200 мл майонеза
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 3 ст. л. сливочного масла
✓ зелень укропа или петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Филе щуки сполосните и нарежьте порционными кусками. Грибы вымойте, обсушите на салфетке и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте.

В гусятнице растопите сливочное масло и выложите слоями рыбу, грибы и лук. Каждый слой посолите, поперчите и залейте майонезом. Поставьте рыбу в духовку и томите в течение 40 мин.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа или петрушки.

Тунец, запеченный с подберезовиками

✓ 1,5 кг тунца
✓ 500 г свежих подберезовиков
✓ по 1 головке репчатого лука, лимону
✓ 3 ст. л. сливочного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Рыбу очистите, вымойте, разрежьте на порционные куски, посолите и поперчите. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте. Грибы вымойте, нарежьте ломтиками, обжарьте вместе с луком на сливочном масле, посолите и поперчите.

Каждый кусок рыбы уложите на пищевую фольгу, сверху выложите грибы с луком, сбрызните лимонным соком и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа. Заверните фольгу так, чтобы при приготовлении не вытек сок, выложите на противень и налейте в него немного воды. Запекайте рыбу в духовке в течение 25–30 мин.

Подавайте в блюдо фольге, выложив каждый кусочек на порционную тарелку.

Караси под соусом из подосиновиков

✓ 1 кг карасей

✓ по 100 г сушеных подосиновиков, сметаны
✓ зелень укропа или петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, вымойте и посолите. Грибы промойте, замочите на 2 ч, отварите в той же воде, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте, поджарьте вместе с грибами, посолите и поперчите.

Рыбу выложите на сковороду, покройте грибами с луком, залейте сметаной и запекайте в духовке 20 мин.

Перед подачей на стол осторожно переложите рыбу на блюдо, полейте грибным соусом и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа или петрушки.

Рулет из говядины с шампиньонами

✓ 4 кг говядины
✓ 200 г шампиньонов
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 4 ч. л. горчицы
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1 л горячего мясного бульона

Говядину вымойте под струей холодной воды и отбейте в лепешку. Шампиньоны вымойте, мелко нарежьте и обжарьте на 1 ст. л. растительного масла в течение 3 мин. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и смешайте с солью, перцем, горчицей и 2 ст. л. растительного масла.

Выложите полученную смесь на пласт мяса, добавьте три четверти грибов и скатайте рулет. Обжарьте мясной рулет на оставшемся растительном масле со всех сторон, затем добавьте примерно половину бульона и тушите в течение 2,5 ч, регулярно переворачивая рулет и добавляя оставшийся бульон и по мере необходимости.

Перед подачей на стол нарежьте готовый рулет порционными кусочками, выложите на блюдо и полейте соком, в котором он готовился.

Фазан с шампиньонами в майонезном соусе

✓ 2 фазана
✓ 100 г свежих шампиньонов
✓ 100 мл низкокалорийного майонеза
✓ 50 мл растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Фазанов очистите, выпотрошите, вымойте под струей холодной воды, обсушите салфеткой, посолите, поперчите и запеките в форме, смазанной растительным маслом, в духовке. Грибы промойте, обсушите и нарежьте ломтиками.

Готового фазана нарежьте порционными кусками, выложите в сотейник, добавьте шампиньоны и выделившийся при жарке сок, залейте майонезом, накройте крышкой и доведите до готовности при слабом кипении.

При подаче на стол готовые куски фазана выложите на блюдо, сверху положите грибы и полейте соусом.

Куропатка с шампиньонами в майонезном соусе

✓ 1 куропатка
✓ 100 мл низкокалорийного майонеза
✓ 50 г шампиньонов
✓ по 50 мл растительного масла, томатного сока
✓ черный молотый перец
✓ соль

Куропатку очистите, выпотрошите, вымойте под струей холодной воды, отделите мясо от костей и кожи, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде в растительном масле. Обжаренную мякоть куропатки нарежьте ломтиками. Шампиньоны вымойте, сварите, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой.

В разогретую с растительным маслом сковороду выложите грибы и мясо, слегка обжарьте и заправьте низкокалорийным майонезом с добавлением томатного сока. Подготовленные продукты тщательно перемешайте, выложите на порционную сковороду, сбрызните оливковым маслом и запеките в духовке так, чтобы на поверхности образовалась румяная корочка.

Готовьте блюдо непосредственно перед подачей на стол.

Перепела, жареные на решетке

✓ по 2 перепела, лимона

✓ 100 г пюре из шампиньонов
✓ 50 г растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Перепелов очистите, выпотрошите, вымойте под струей холодной воды, удалите косточки, натрите солью и перцем, смажьте растительным маслом и пожарьте на решетке над раскаленными углями.

На блюдо выложите пюре из шампиньонов, придав ему форму круга, поместите на него перепелов, а поверх – ломтик лимона. При желании украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Рябчик, тушеный с шампиньонами

✓ 2 рябчика
✓ 200 мл томатного соуса
✓ 100 г свежих шампиньонов
✓ 100 мл растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 300 мл воды

Рябчиков очистите, выпотрошите и вымойте под струей холодной воды. Грибы вымойте, отварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками.

Подготовленного рябчика натрите солью и перцем, выложите в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарьте со всех сторон. Обжаренных рябчиков переложите в кастрюлю, добавьте грибы, томатный соус и тушите до готовности.

Подавайте блюдо на стол, украсив тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Телятина с грибами

✓ 600 г любых свежих грибов
✓ 6 ломтиков филе телятины (толщиной 2 см)
✓ 200 мл низкокалорийного майонеза
✓ 10 ст. л. растительного масла
✓ 5 ст. л. сухого белого вина
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, нарежьте ломтиками и пожарьте на половине растительного масла в течение 5 мин. Затем добавьте перец и соль, доведите до коричневого цвета, введите низкокалорийный майонез, тщательно перемешайте, вскипятите, убавьте огонь и выдержите еще 5 мин.

Мясо вымойте под струей холодной воды, натрите солью и перцем, обжарьте на оставшемся растительном масле на сильном огне около 3 мин, влейте сухое белое вино, доведите до кипения и выдержите еще 2 мин.

На стол филе подайте на большом блюде, в центр которого выложите грибы, а вокруг – куски мяса.

Говядина, фаршированная шампиньонами

- ✓ 3 кг мякоти говядины
- ✓ 600 г шампиньонов
- ✓ 500 мл сухого белого вина
- ✓ по 2 головки репчатого лука, моркови
- ✓ 80 мл растительного масла
- ✓ оливки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук и морковь очистите, сполосните и мелко порубите. Крупный и толстый кусок говядины вымойте под струей холодной воды и слегка обжарьте на растительном масле вместе луком и морковью. Залейте мясо белым вином так, чтобы оно полностью его покрывало, и тушите до готовности.

Готовое мясо выньте из винного соуса, слегка охладите и срежьте сверху толстый ломтик, который в дальнейшем будет служить крышкой. Из середины куска вырежьте мясо так, чтобы остались стенки и дно. Нарежьте три четверти количества этого мяса маленькими кубиками, добавьте предварительно обжаренные на растительном масле шампиньоны, немного нарезанных оливок, заправьте соусом, в котором тушилось мясо, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и заполните этим фаршем образовавшееся отверстие. Закройте его ломтиком мяса, сбрызните растительным маслом и запеките.

Свинина с шампиньонами

- ✓ 1 кг мякоти свинины
- ✓ 600 г шампиньонов

✓ 200 мл низкокалорийного майонеза
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 8 ст. л. растительного масла
✓ зелень петрушки, укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Свинину вымойте под струей холодной воды, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на хорошо разогретой сковороде до образования корочки.

Грибы вымойте, отварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и обжарьте отдельно.

Соедините мясо с луком, отварными шампиньонами и низкокалорийным майонезом. Доведите смесь до кипения и кипятите на слабом огне, помешивая, 8–20 мин.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Куропатки, жареные с шампиньонами

✓ по 2 куропатки, лимона
✓ 100 г шампиньонов
✓ 50 мл растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Куропаток очистите, выпотрошите, вымойте под струей холодной воды, разрежьте вдоль спинки, надрежьте суставы ножек и крылышек, грудную кость слегка расплющьте, посыпьте солью, перцем, смажьте растительным маслом и жарьте на решетке.

Грибы вымойте, отделите шляпки, смажьте их маслом, посолите, поперчите и также обжарьте на решетке.

При подаче на стол выложите куропатку на блюдо, обложите шляпками шампиньонов, вокруг птицы налейте крепкий мясной бульон, смешанный с лимонным соком.

Запеканка с шампиньонами и говядиной

✓ 800 г шампиньонов
✓ 200 г вареной говядины
✓ 150 г шпика
✓ 100 г соевого мяса

✓ по 2 головки репчатого лука, моркови, зубчика чеснока
✓ растительное масло
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 400 мл бульона

Грибы и овощи очистите и вымойте. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте кольцами, грибы – пластинками. Говядину и соевое мясо нарежьте ломтиками, посолите и поперчите.

В жаровню налейте растительное масло (тонкий слой на донышке), подогрейте его, а затем слоями выложите нарезанный шпик, морковь, половину мяса, лук, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, грибы и оставшуюся часть мяса, добавьте соль и перец. Поставьте жаровню в духовку и тушите до готовности. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо кукурузой.

Куриное филе с грибами

✓ 400 г куриного филе
✓ 250 г отварного риса
✓ 3 головки репчатого лука
✓ 4 любых свежих гриба среднего размера
✓ 1 зеленый болгарский перец
✓ 30 г свежего розмарина
✓ 0,5 стакана кетчупа
✓ соль

Филе вымойте и нарежьте полосками, посолите. Овощи и грибы вымойте и очистите. Лук нарежьте кольцами, сладкий перец – брусочками, каждый гриб разрежьте на 4 части. Нанижите мясо на шампуры, перемежая его кусочками грибов, колечками лука и брусочками перца. Смажьте овощи и мясо кетчупом. Поместите шампуры в гриль и готовьте 10 мин с открытой дверцей. Периодически поворачивайте мясо и овощи и поливайте кетчупом.

Подавайте блюдо на стол с отварным рисом, украсив тщательно промытой и мелко порубленной зеленью розмарина.

Грибной пудинг

✓ 500 г филе минтая
✓ 200 г любых свежих грибов
✓ 3 яйца

✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1 стакан грибного соуса

Для соуса:
✓ 300 г любых свежих грибов
✓ 1 головка репчатого лука
✓ по 1 ст. л. сливочного масла, пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 250 мл молока

Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Филе рыбы сполосните и пропустите через мясорубку. Соедините рыбный фарш с грибами, добавьте желтки, грибной соус и взбитые белки, посолите, поперчите. Смажьте форму растительным маслом, выложите в нее приготовленную смесь и варите на водяной бане в течение 40 мин.

Для приготовления соуса грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и слегка обжарьте на сливочном масле вместе с грибами, не допуская изменения цвета продуктов. Влейте молоко, смешанное с мукой и, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комочков, доведите до кипения.

Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Зразы под красным соусом

✓ по 200 г говядины, сушеных белых грибов, свиной грудинки
✓ 3 сосиски
✓ 2 головки репчатого лука
✓ по 2 ст. л. красного соуса, растительного масла
✓ 1 ст. л. топленого сала
✓ специи
✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на

дуршлаг. Лук очистите, вымойте, мелко порубите и пассеруйте на растительном масле. Грибы и сосиски также мелко порубите. Соедините сосиски, грибы, порезанную кубиками свиную грудинку и лук, хорошо перемешайте.

Говядину сполосните, нарежьте крупными кусками, пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и сформуйте лепешки. Выложите на них грибную начинку, сверните, защипните края, поместите в гриль и обжарьте на смазанной салом решетке в течение 20 мин.

Подайте зразы с жареным картофелем, полив красным соусом.

Грибной вкус

✓ 100 г любых отварных грибов (лучше взять белые или шампиньоны)
✓ 6 сосисок
✓ 1 головка репчатого лука
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Сосиски очистите от оболочки и нарежьте кружочками, грибы – дольками. Лук очистите, сполосните и нашинкуйте кольцами.

Нанижите сосиски, лук и ломтики грибов на тонкие деревянные шампуры, посолите, поперчите и обжарьте в гриле 10–15 мин до появления золотистой корочки.

Готовое блюдо подайте на стол, украсив тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Шиитаке с морепродуктами

✓ 200 г очищенных креветок
✓ 150 г морского гребешка
✓ по 100 г пекинской капусты, болгарского перца
✓ 80 г свежих грибов шиитаке
✓ 50 г лука-порея (белая часть)
✓ 40 г цуккини
✓ 30 г стружки сухого соленого тунца
✓ 25 г маринованного имбиря
✓ по 1 ст. л. оливкового масла, соевого соуса
✓ 1 ч. л. саке

Вымойте овощи и морепродукты, дайте воде стечь и нарежьте

все ингредиенты (кроме пекинской капусты) так, чтобы их можно было надеть на деревянные шампуры. Можно использовать и сухие грибы, но тогда перед приготовлением их нужно замочить в воде комнатной температуры на 25 мин.

Соедините оливковое масло, саке, соевый соус и имбирь, перемешайте. В этот маринад опустите на 20–30 мин все подготовленные продукты. Капусту нарежьте соломкой, слегка посолите и уложите на тарелку, в которой будет подаваться блюдо.

Морепродукты, овощи и грибы нанижите, чередуя, на деревянные шампуры, оберните полученные шашлычки фольгой и готовьте в гриле 5–7 мин.

Готовое блюдо освободите от фольги, уложите на тарелку с пекинской капустой и украсьте мелкой стружкой тунца.

Ледяная рыба по-петербургски

✓ 1 кг сморчков
✓ по 500 г филе ледяной рыбы, картофеля с тонкой красной кожицей
✓ 250 г сметаны
✓ 2 головки репчатого лука
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Сморчки очистите, вымойте, нарежьте крупными кусочками и посолите. Ледяную рыбу ополосните под холодной водой, посолите, поперчите, разрежьте на 10 кусочков и выложите на противень с антипригарным покрытием. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами, подсолите и выложите на рыбу. Картофель тщательно вымойте, нарежьте брусочками, подсолите и уложите поверх лука. Следующим слоем выложите грибы, залейте все сметаной. Установите противень в гриль и готовьте при 70 °С в течение 25 мин.

Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Баварские сосиски с грибами

✓ 800 г грибной смеси (шампиньоны, белые грибы, лисички)
✓ 12 баварских сосисок
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец

✓ соль
✓ 150 мл сливок

Баварские сосиски обжарьте на гриле с двух сторон до золотистой корочки и поставьте в теплое место.

Грибы промойте, очистите, тонко нарежьте, добавьте соль, перец и тушите на растительном масле 10 мин под крышкой. За 3 мин до готовности введите сливки. Затем в полученный грибной соус выложите баварские сосиски.

Подайте блюдо на стол, гарнировав картофельным пюре.

Жерех по-казански

✓ 1 жерех (весом около 1,5–2 кг)
✓ 300 г свежих опят
✓ 100 г сливочного масла
✓ 2 головки репчатого лука
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 3 стакан светлого пива

Жерех очистите, выпотрошите, вымойте под проточной водой, уложите в стеклянную посуду, залейте пивом и поставьте в холодильник на 8 ч.

Грибы разберите, очистите и промойте. Лук очистите, сполосните, нарежьте полукольцами и пассеруйте на сливочном масле вместе с грибами, посолите.

Рыбу достаньте из емкости, посолите, заполните брюшко луково-грибной смесью и обжарьте в гриле, сбрызгивая пивом в процессе приготовления.

Каша на грибном бульоне

✓ 2 стакана риса
✓ 5–10 любых сушеных грибов
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука
✓ по 0,5 пучка зелени петрушки, сельдерея, лука-порея
✓ 3–4 ст. л. подсолнечного масла
✓ 5–6 горошин душистого перца
✓ соль
✓ вода

Грибы вымойте горячей водой, отварите в воде с солью, кореньями и пряностями, откиньте на дуршлаг и мелко порубите.

Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Бульон процедите, отделите 2,5 стакана, влейте к ним 2 ст. л. подсолнечного масла из-под жарки лука, вскипятите, всыпьте рис.

В готовый рис выложите мелко нарубленные грибы и дайте им распариться под крышкой.

Картофель, фаршированный грибами

- ✓ 1 кг картофеля средней величины
- ✓ 100 г любых свежих грибов
- ✓ по 50 г сливочного масла, сыра
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ вода

Картофель вымойте, отварите в небольшом количестве воды до полуготовности, очистите от кожуры и немного срежьте с одной стороны, чтобы клубни могли стоять. Середину выньте чайной ложкой, оставив стенки толщиной не менее 1 см.

Вынутую часть картофеля измельчите. Грибы вымойте, очистите, мелко порубите, обжарьте на половине сливочного масла, соедините с картофельной массой, посолите и поперчите.

Наполните клубни картофеля полученной начинкой, добавьте чуть-чуть сливочного масла, сверху посыпьте тертым на мелкой терке сыром, поставьте в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, налейте немного воды и запеките в духовке.

Подавайте блюдо на стол с салатом из свежего редиса и огурцов.

Омлет со свежими кабачками и белыми грибами

- ✓ 1 кабачок
- ✓ 2 яйца
- ✓ 100 г белых грибов
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки и укропа
- ✓ соль

Кабачок и грибы очистите и вымойте. Кабачок нарежьте кубиками, грибы – ломтиками, посолите. Поджарьте подготовленные продукты на растительном масле, залейте взбитыми яйцами и снова поджарьте.

Перед подачей на стол посыпьте блюдо тщательно промытой

и мелко порубленной зеленью петрушки и укропа.

Шашлычки с шампиньонами и артишоками

✓ 200 г шампиньонов
✓ 3 помидора среднего размера
✓ по 2 артишока, головки репчатого лука, болгарских перца разных цветов
✓ 1 цуккини
✓ 4 ст. л. оливкового масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Овощи и грибы очистите, вымойте, нарежьте небольшими произвольными кусочками и насадите на деревянные шампуры в любом порядке.

Выложите шашлычки на разогретую смазанную маслом решетку гриля и обжарьте в течение 15 мин, периодически переворачивая и смазывая оливковым маслом. В конце жарки посыпьте шашлычки солью и перцем.

Подайте блюдо горячим, украсив тщательно промытыми веточками укропа.

Подберезовики с кукурузой

✓ 4 початка молочной кукурузы
✓ по 200 г подберезовиков, болгарского перца разного цвета
✓ 50 г оливкового масла
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Початки и грибы очистите и сполосните. Перцы вымойте, удалите плодоножки и семена. Смажьте все подготовленные продукты растительным маслом, посолите и поперчите.

Кукурузные початки, грибы и перец заверните в фольгу отдельно друг от друга и жарьте на смазанной маслом решетке гриля 10–15 мин, все время переворачивая, до появления золотистой корочки.

Подавайте блюдо на стол горячим, украсив тщательно промытой зеленью петрушки.

Кролик в соусе из белого вина

✓ 1 тушка кролика
✓ 400 г шампиньонов
✓ 3–4 зубчика чеснока
✓ 1 корень петрушки
✓ сок 2 лимонов
✓ 4 ст. л. оливкового масла
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 1,5–2 стакана белого вина

Тушку вымойте и разрежьте на небольшие порционные куски. Чеснок очистите и сполосните. Грибы вымойте и нарежьте крупными кусками. На сковороде или в жаровне разогрейте масло и поджарьте на нем до золотистого цвета сначала целые зубчики чеснока, а затем и куски кролика.

Как только мясо пожарится, влейте вино и добавьте шампиньоны, петрушку, перец, соль, лимонный сок и тушите до выпаривания жидкости.

Подавайте кролика на стол с салатом из огурцов.

Картофель с белыми грибами

✓ 250 г белых грибов
✓ 6–7 клубней картофеля
✓ 4 головки репчатого лука
✓ 2 яйца
✓ 150 г сливочного масла
✓ 0,5 стакана панировочных сухарей
✓ по 2 ст. л. пшеничной муки, растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, промойте, отварите в подсоленной воде в течение 20 мин и нарежьте соломкой. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и пассеруйте на растительном масле, добавьте измельченные грибы, посолите.

Картофель очистите от кожуры, вымойте и отварите в подсоленной воде в течение 20–25 мин. Готовый картофель разомните, добавьте сливочное масло и яичные желтки.

Из полученного пюре сформуйте круглые лепешки диаметром 6–7 см, на середину каждой выложите приготовленный грибной фарш, края защипните, чтобы получились шарики. Обваляйте их в панировочных сухарях и поставьте в холодильник на 6–8 ч.

Охлажденные шарики обжарьте на решетке гриля, смазанной сливочным маслом, до образования румяной корочки (жар должен быть несильным).

Перед подачей на стол готовое блюдо украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Грибные клецки

- ✓ 12 клубней картофеля средней величины
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 40 г любых сушеных грибов
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Картофель очистите, сполосните, натрите на мелкой терке, отожмите из получившегося пюре сок и дайте ему отстояться. Отстоявшийся сок слейте, а оставшуюся на дне посуды массу (крахмал) добавьте к картофелю, посолите и тщательно перемешайте.

Грибы тщательно промойте, замочите в холодной воде и отварите в ней же. Полученный отвар слейте и процедите. Грибы, нарежьте и обжарьте на растительном масле. Лук очистите, сполосните, мелко порубите, пассеруйте, а затем соедините с обжаренными грибами. Получившийся фарш посолите и поперчите.

Из картофельной массы вылепите лепешки, в центр которых уложите кусочки фарша, защипните их края и сформуйте ладонями шарики. Обваляйте в муке и обжарьте до появления золотистой корочки.

Готовые шарики выложите в утятницу, залейте грибным отваром и готовьте в хорошо разогретой духовке в течение 40 мин.

Подавайте блюдо на стол со свежими овощами, соленьями, мочеными яблоками или грибным бульоном.

Рыбные пельмени с белыми грибами

- ✓ 400 г филе минтая
- ✓ 300 г пресного теста
- ✓ 100 г сушеных белых грибов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. растительного масла

✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы тщательно промойте и замочите на 2 ч, отварите в этой же воде, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и обжарьте с грибами на растительном масле. Рыбу сполосните холодной водой, пропустите через мясорубку и смешайте с грибами.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте стаканом кружки подходящего диаметра, выложите на них начинку и сформуйте пельмени. Отварите пельмени в подсоленной воде до готовности.

Шашлычки из шампиньонов

✓ 10–12 крупных шампиньонов
✓ по 2 свежих огурца, помидора
✓ 3 ст. л. сливочного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Шампиньоны промойте, отварите в подсоленной воде 15 мин, слейте и откиньте на дуршлаг. Готовые грибы слегка посолите, поперчите и нанижите на шампуры.

Шашлычки аккуратно уложите на решетку гриля и жарьте до получения золотистого оттенка в течение 20–25 мин, регулярно переворачивая и поливая растопленным сливочным маслом.

Свежие огурцы и помидоры нарежьте кружочками и гарнируйте ими готовые шашлычки.

Судак с грибами

✓ 500 г судака
✓ 200 г любых свежих грибов
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, соленому огурцу
✓ 3 ст. л. сливочного масла
✓ зелень укропа
✓ лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 3 стакана огуречного рассола

Рыбу очистите, выпотрошите, сполосните, разрежьте на порционные куски и сварите в огуречном рассоле, не допуская бурного кипения. Аккуратно выньте рыбу, рассол процедите.

Овощи вымойте, очистите и нарежьте кубиками. Огурец очистите от семян и также нарежьте кубиками. Грибы вымойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле.

Доведите рассол до кипения и выложите в него лавровый лист, специи и овощи, добавьте грибы и прокипятите в течение 10 мин.

При подаче на стол украсьте рыбу вареными овощами и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Фаршированная горбуша

- ✓ горбуша (весом около 2–2,5 кг)
- ✓ 300 г соленых черных груздей
- ✓ по 100 г риса, сметаны
- ✓ по 2 яйца, головки репчатого лука
- ✓ 1 лимон
- ✓ по 3 ст. л. сливочного масла, панировочных сухарей
- ✓ зелень петрушки или укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, вымойте, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и оставьте на 15–20 мин. Рис сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и промойте под струей холодной воды. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и обжарьте до золотистого цвета.

Соедините лук, грибы, рис и яйца, перемещайте, остудите. Готовой начинкой наполните рыбу, выложите ее на противень, смажьте сметаной, посыпьте сухарями и запеките в духовке 30–40 мин.

Готовую рыбу осторожно переложите на блюдо и посыпьте измельченной зеленью.

Свинина с рыжиками

- ✓ 400 г свинины
- ✓ по 200 г риса, сметаны
- ✓ 150 г соленых рыжиков
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 1 морковь
- ✓ 150 мл растительного масла
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ черный молотый перец

✓ соль

Переберите, вымойте и отварите до полуготовности рис, откиньте его на дуршлаг. Овощи очистите, вымойте и нарежьте соломкой. Мясо и грибы сполосните, обсушите, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте с овощами на растительном масле, посолите и поперчите.

В гусятницу выложите половину риса, по нему распределите мясо с грибами и овощами, а сверху уложите оставшийся рис, залейте сметаной и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью. Запекайте блюдо в духовке в течение 45 мин.

Жареная баранина с шампиньонами

✓ 400 г баранины
✓ 150 г свежих шампиньонов
✓ 100 г копченой грудинки, сметаны
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, помидору
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа, петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Мясо сполосните и нарежьте небольшими кусочками. Овощи и грибы очистите и вымойте. Лук нашинкуйте тонкими полукольцами, грибы, картофель и помидор нарежьте ломтиками, морковь – соломкой. Поджарьте мясо вместе с луком до образования румяной корочки, посолите, поперчите и добавьте грибы.

На дно гусятницы выложите нарезанную ломтиками грудинку, на нее – морковь, картофель и помидор, поверх распределите мясо с луком и грибами, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью и полейте сметаной. Тушите жаркое на небольшом огне 30–40 мин.

Рыба под сметано-грибным соусом

✓ 380 г консервированной рыбы (сардин, сайры и др.)
✓ 300 г любых свежих грибов
✓ 200 г сметаны
✓ 100 г сыра
✓ 3 клубня картофеля

✓ 1 яйцо
✓ 5 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ соль

Грибы очистите, вымойте, нарежьте и поджарьте на 2 ст. л. растительного масла. Картофель очистите, вымойте, нарежьте ломтиками и обжарьте также на 2 ст. л. растительного масла. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте тонкими дольками.

На смазанную растительным маслом сковороду выложите картофель, по нему распределите консервированную рыбу, предварительно слив с нее масло, далее уложите жареные грибы, дольки вареного яйца. Залейте блюдо соусом, для приготовления которого соедините масло из-под рыбы, сметану и муку, посолите и прокипятите в течение 5 мин. Посыпьте сверху тертым сыром и запеките в духовке до готовности.

При подаче на стол посыпьте рыбу под соусом тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Жаркое из курицы с грибами

✓ 600 г мяса курицы
✓ 150 г любых вареных грибов
✓ по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
✓ 100 мл растительного масла
✓ 1 ст. л. томатной пасты
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Курицу сполосните, нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и добавьте к курице. Жаркое посолите, поперчите, выложите нарезанные грибы, томатную пасту и влейте немного воды. За 5 мин до готовности добавьте пропущенный через пресс чеснок и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Ленивые голубцы

✓ 500 г картофеля
✓ по 300 г любых сушеных грибов, белокочанной капусты,

свинины

- ✓ 3 головки репчатого лука
- ✓ 2 яйца
- ✓ 1 морковь
- ✓ 2 ст. л. томатной пасты
- ✓ 8 ст. л. растительного масла
- ✓ зеленый лук
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, замочите на 2–3 ч в воде, а затем сварите в ней до готовности, слегка посолив, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте, бульон процедите. Капусту вымойте и тонко нашинкуйте. Лук очистите, сполосните и нарежьте 2 головки крупными кусками.

Мясо сполосните в холодной воде, нарежьте кусками и пропустите с подготовленным ранее луком через мясорубку.

Грибы, свиной фарш и капусту соедините, вбейте яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Из подготовленного фарша сформуйте шарики весом около 100 г и обжарьте их на половине разогретого растительного масла.

Картофель очистите, вымойте и разрежьте каждый клубень пополам. Морковь очистите, сполосните, нарежьте вместе с оставшимся луком соломкой и обжарьте на оставшемся растительном масле, добавив томатную пасту.

Обжаренные шарики сложите в гусятницу, перекладывая картофелем, накройте жареными овощами, залейте ранее приготовленным грибным бульоном, чтобы он только прикрывал продукты, и варите 30 мин.

При подаче на стол посыпьте голубцы тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Отбивные котлеты с шампиньонами

- ✓ 500 г свинины
- ✓ 150 г свежих шампиньонов
- ✓ 2 яйца
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 100 мл растительного масла
- ✓ панировочные сухари
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Для соуса:

✓ 2 помидора
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 50 мл воды

Мясо сполосните, обсушите, нарежьте порционными кусками, отбейте кухонным молотком и натрите с обеих сторон смесью соли и перца. Обмакните каждую отбивную во взбитые яйца, запанируйте в сухарях и обжарьте на растительном масле до румяной корочки.

Грибы и лук очистите, вымойте, нарежьте ломтиками и обжарьте на оставшемся после жарки котлет масле. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте небольшими кубиками.

Готовые котлеты выложите в гусятницу, поверх распределите жареные с луком грибы и залейте соусом, для приготовления которого поджарьте на сухой сковороде муку, разведите ее водой, добавьте помидоры, посолите, поперчите и прокипятите в течение 5 мин.

Мясо под луково-грибным соусом

✓ 500 г телятины
✓ 200 г картофельного пюре
✓ по 100 г сыра, сливочного масла
✓ панировочные сухари
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Для соуса:
✓ 150 г свежих шампиньонов
✓ по 1 ст. л. сливочного масла, пшеничной муки
✓ 200 мл грибного бульона (можно из бульонного кубика)
✓ зелень укропа
✓ соль

Грибы вымойте, нарежьте мелкими кусочками и отварите в подсоленной воде. На сковороде разогрейте сливочное масло, поджарьте на нем муку, залейте грибным бульоном, посолите, поперчите, проварите до загустения, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью, добавьте грибы и доведите до кипения.

Мясо сполосните, нарежьте крупными кусками и потушите на сливочном масле с добавлением небольшого количества воды, посолите, поперчите. Готовое мясо нарежьте тонкими ломтиками и уложите в сковороду вместе с картофельным пюре, залейте ранее приготовленным соусом, посыпьте сухарями, тертым сыром и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и поставьте в духовку на 15 мин.

Говядина на овощной подушке

- ✓ по 500 г говядины, картофеля
- ✓ 250 г шампиньонов
- ✓ 200 г помидоров
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 1 стебель сельдерея
- ✓ 8 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Мясо сполосните и нарежьте небольшими кусочками. Овощи очистите и вымойте. Лук тонко нашинкуйте, картофель нарежьте брусочками, помидоры – ломтиками. Грибы вымойте и разрежьте на несколько частей.

Обжарьте мясо на половине разогретого растительного масла, влейте немного воды, посолите, поперчите и потушите в течение 20 мин. Отдельно на оставшемся масле обжарьте подготовленные овощи и грибы, слегка их посолив.

Готовое мясо выложите на овощной слой, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью и поставьте духовку на 20–25 мин.

Свинина с подберезовиками в сметане

- ✓ 500 г свинины
- ✓ 350 г свежих подберезовиков
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ 3 помидора
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

✓ 200 мл воды

Грибы вымойте, обсушите на салфетке и нарежьте кусочками. Мясо сполосните холодной водой, нарежьте ломтиками и обжарьте на половине разогретого растительного масла. Лук очистите, сполосните, нашинкуйте и добавьте его к мясу. Как только лук станет мягким, влейте воду, посолите, поперчите и тушите блюдо 15 мин.

Нарезанные грибы обжарьте на оставшемся масле до готовности, добавив нарезанные кубиками помидоры и слегка посолив. Готовые грибы выложите на мясо, залейте сметаной, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и поставьте в духовку на 20–25 мин.

Рыба в фольге

✓ 1 кг минтая
✓ 300 г свежих подберезовиков
✓ 2 помидора
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ несколько веточек шпината
✓ зелень петрушки, базилика, мяты
✓ черный молотый перец
✓ соль

Зелень тщательно промойте и крупно порубите. Грибы и помидоры вымойте и нарежьте ломтиками. Рыбу сполосните, обсушите и разрежьте на порционные куски.

На лист фольги слоями выложите зелень, шпинат, грибы, помидоры и рыбу, посолите и поперчите, сбрызните растительным маслом, заверните, чтобы не выливался сок. Поставьте блюдо в духовку, нагретую до 220 °С и пеките 10 мин.

Яичница с колбасой и грибами

✓ по 200 г вареной колбасы, подберезовиков
✓ 3 яйца
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 50 мл растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, обсушите на салфетке и нарежьте

маленькими кусочками вместе с колбасой. Лук очистите, сполосните и нашинкуйте полукольцами.

На разогретом растительном масле обжарьте грибы с луком, добавьте колбасу и жарьте еще 5–7 мин, посолите, поперчите. Когда колбаса подрумянится, залейте ее яйцами и доведите до готовности.

Перед подачей на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Крабы с грибами

- ✓ 500 г мяса крабов
- ✓ 200 г свежих шампиньонов или белых грибов
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ 2 стакана молочного соуса

Грибы вымойте, сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Мясо крабов нарежьте кусочками, сложите в сковороду, добавьте грибы и растительное масло, накройте крышкой и жарьте на слабом огне 5 мин. Затем полейте молочным соусом, смешанным с натертым на мелкой терке сыром. Сверху посыпьте оставшимся сыром и поставьте в духовку на 5–6 мин.

Подавайте блюдо на стол горячим, украсив тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Куриное филе с маслятами

- ✓ 600 г куриного филе
- ✓ 300 г свежих маслят
- ✓ 150 г сметаны
- ✓ 150 мл кетчупа
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Куриное филе, промойте, сварите в подсоленной воде (бульон можно использовать для приготовления первого блюда), выньте, остудите и нарежьте брусочками. Грибы вымойте,

обсушите на салфетке и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте.

На разогретом масле обжарьте мясо с грибами и луком, залейте смесью сметаны и кетчупа, посолите, поперчите, засыпьте тертым сыром и запеките в духовке в течение 20 мин.

Перед подачей на стол переложите мясо на блюдо и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Куриные потрошки с подберезовиками

✓ 500 г куриных потрохов
✓ 250 г свежих подберезовиков
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1 ст. л. пшеничной муки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Куриные потроха тщательно промойте, сварите до готовности в подсоленной воде, выньте и нарежьте кусочками. Грибы вымойте, обсушите на салфетке, нарежьте брусочками и обжарьте на сливочном масле вместе с потрохами до готовности.

На сухой сковороде поджарьте муку, разведите ее куриным бульоном и прокипятите 3–5 мин. Грибы с потрохами залейте соусом, посыпьте черным перцем и выдержите на маленьком огне 10–15 мин.

Грибы табака

✓ 5 крупных шляпок подберезовиков, маслят или белых грибов
✓ 2 зубчика чеснока
✓ по 3 ст. л. растительного масла, сметаны (майонеза)
✓ панировочные сухари
✓ черный молотый перец
✓ соль

Чеснок очистите, пропустите через пресс и разотрите с солью и перцем. Грибные шляпки вымойте, обсушите на салфетке, натрите чесночной массой и запанируйте в сухарях. Обжарьте грибные шляпки на раскаленном растительном масле с обеих сторон, придавив грузом.

При подаче на стол полейте готовые шляпки сметаной или майонезом.

Печеночные рулеты с вешенками

- ✓ 500 г говяжьей печени
- ✓ 100 г вешенок
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа и петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте. Отварите до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и обжарьте на 2 ст. л. растительного масла вместе с грибами.

Печень вымойте, очистите от пленок и нарежьте пластами. Каждый пласт слегка отбейте и натрите смесью соли и перца, затем выложите поверх грибы с луком, сверните рулетом и обмотайте грубой натуральной ниткой.

Обжарьте печеночные рулеты на оставшемся растительном масле, сложите их в гусятницу, влейте немного воды, посолите, поперчите и тушите на маленьком огне 30 мин.

Котлеты с маслятами

- ✓ по 250 г свинины, говядины
- ✓ 200 г свежих маслят
- ✓ 4 головки репчатого лука
- ✓ по 1 клубню картофеля, яйцу
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук и картофель очистите и сполосните. Мясо вымойте, нарежьте крупными кусками и пропустите через мясорубку с 2 головками лука и картофелем. Вбейте в полученный фарш яйцо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Грибы вымойте, обсушите на салфетке, мелко нарежьте и обжарьте на 2 ст. л. растительного масла с оставшимся луком, предварительно мелко его порубив, посолите и поперчите.

Из фарша сформуйте небольшие лепешки, в центр каждой выложите немного начинки из грибов, защипните края и обжарьте полученные котлеты на оставшемся растительном масле. Сложите все обжаренные котлеты в гусятницу, влейте немного воды и потушите 10–15 мин.

Курица, фаршированная рыжиками

- ✓ курица (весом около 1,5 кг)
- ✓ 250 г соленых рыжиков
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 1 соленой огурец
- ✓ 100 мл майонеза
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 500 мл куриного бульона (можно из бульонного кубика)

Курицу вымойте, обсушите салфеткой, нафаршируйте мелко нарезанными грибами, натрите солью и перцем и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки. Смажьте курицу майонезом и запеките в духовке до готовности. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте. Огурец очистите от семян и мелко порубите, смешайте с луком и залейте куриным бульоном. Поливайте этой смесью курицу во время приготовления.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Отбивные котлеты с грибами

- ✓ 500 г свиной вырезки
- ✓ 200 г шиитаке
- ✓ по 2 головки репчатого лука, яйца
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ панировочные сухари
- ✓ сушеный базилик
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Мясо сполосните, обсушите, нарежьте пластами, отбейте кухонным молотком и натрите смесью соли и перца. Грибы вымойте и обсушите на салфетке. Лук очистите, сполосните, мелко порубите и обжарьте на 2 ст. л. растительного масла с заранее подготовленными грибами.

Котлеты обмакните во взбитые яйца, запанируйте в сухарях и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки. Выложите все котлеты на сковороду, прикройте грибной зажаркой, влейте немного воды, посыпьте сушеным базиликом и тушите 15 мин на

слабом огне.

Камбала с шампиньонами

- ✓ 2,5 кг камбалы
- ✓ 400 г шампиньонов
- ✓ 250 мл низкокалорийного майонеза
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ по 2 лимона, головки репчатого лука
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 1 стакан воды

Камбалу очистите, выпотрошите, вымойте под струей холодной воды, отделите филе от костей и нарежьте порционными кусочками. Каждый кусочек посолите, поперчите, слегка отбейте, залейте лимонным соком и маринуйте в холодильнике 6 ч. Затем поджарьте рыбу с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Шампиньоны вымойте и нарежьте соломкой. Лук очистите, сполосните и нарежьте кольцами. Шампиньоны и лук перемешайте и добавьте к рыбе, залейте смесью из лимонного сока, низкокалорийного майонеза и воды, посыпьте перцем и тушите под крышкой в течение 20 мин.

Готовую рыбу выложите на блюдо, залейте грибным соусом и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Курица с грибами

- ✓ курица (весом около 1–1,5 кг)
- ✓ 300 г любых свежих грибов
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Курицу вымойте и нарежьте порционными кусками. Лук очистите, сполосните, тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле вместе с курицей, посолив и поперчив. Грибы

вымойте, отварите до готовности, обсушите на салфетке, нарежьте ломтиками и добавьте к курице, жарьте еще 20 мин. Муку смешайте со сметаной, влейте стакан грибного отвара, посолите, залейте этой смесью курицу и тушите до готовности.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Жаркое с фасолью

- ✓ 2 кг стручковой фасоли
- ✓ 1 кг телячьей вырезки
- ✓ 200 г шампиньонов
- ✓ зелень петрушки
- ✓ 2 лавровых листа
- ✓ молотая корица
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Мясо промойте, обсушите, нарежьте кусками среднего размера, положите в кастрюлю с водой, доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне 1 ч. Грибы вымойте, очистите и нарежьте мелкими ломтиками. Фасоль вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками.

За 30 мин до готовности мяса выложите в бульон грибы и фасоль, добавьте лавровый лист. Затем мясо выньте, остудите, нарежьте небольшими порционными кубиками, переложите содержимое кастрюли в жаровню, добавьте щепотку корицы, посолите, поперчите и тушите в духовке 2 ч.

Выложите готовое блюдо на порционные тарелки и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной петрушкой.

Курица по-восточному

- ✓ курица (весом около 2 кг)
- ✓ 500 г сметаны
- ✓ 200 г шампиньонов
- ✓ 30 г пшеничной муки
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки, укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Курицу вымойте, сварите до готовности и выньте из бульона. Курицу нарежьте порционными кусками, уложите на противень и

подлейте 5 ст. л. бульона.

Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле, добавьте пассерованную на сухой сковороде муку, сметану, тщательно промытую и мелко порубленную зелень, немного бульона и тушите на слабом огне 20 мин, затем посолите и поперчите. Приготовленным соусом залейте подготовленную курицу и запеките ее в духовке.

Котлеты куриные с шампиньонами

- ✓ курица (весом около 2 кг)
- ✓ 800 г шампиньонов
- ✓ 4 головки репчатого лука
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Курицу вымойте под струей холодной воды, отделите мясо от костей и пропустите через мясорубку. Шампиньоны и репчатый лук очистите, вымойте, мелко нарежьте и обжарьте на 4 ст. л. растительного масла.

Соедините обжаренные грибы и лук с уже готовым фаршем, вбейте яйцо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Из приготовленной смеси сформуйте котлеты и пожарьте их на оставшемся растительном масле.

Индейка с шампиньонами в кизиловом соусе

- ✓ 1,5 кг филе индейки
- ✓ 400 г шампиньонов
- ✓ 300 г куриной печени
- ✓ 200 низкокалорийного майонеза
- ✓ 100 г свежего кизила
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 5 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень шпината
- ✓ тмин
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 800 мл сухого белого вина
- ✓ 300 мл куриного бульона

Филе индейки вымойте в холодной воде, обсушите, нарежьте

длинными ломтиками и обжарьте на хорошо разогретой сковороде на растительном масле, регулярно помешивая, пока мясо слегка не подрумянится. Добавьте вымытую и нарезанную кубиками куриную печень и готовьте еще 2–3 мин. Снимите с огня, как только печень затвердеет.

Выложите на сковороду вымытые и нарезанные грибы и тщательно перемешайте их с мясом, залейте сухим белым вином и дайте закипеть. Затем влейте к мясу и грибам куриный бульон, выложите заранее обжаренный отдельно очищенный и мелко нарезанный лук. Кипятите смесь на медленном огне до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится вдвое.

В доведенную до нужной кондиции смесь добавьте вымытую и нарезанную зелень шпината и низкокалорийный майонез, снова доведите до кипения, посолите, поперчите и продолжайте кипятить на медленном огне еще 2–3 мин.

Блюдо подавайте на стол сразу после приготовления.

Щука, запеченная с шампиньонами

- ✓ 2–3 кг щуки (карпа, судака)
- ✓ 400 г крупных шампиньонов
- ✓ 3 яйца
- ✓ 2–3 головки репчатого лука
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Щуку (или другую рыбу) очистите, выпотрошите через жабры, не разрезая брюшко, вымойте и посолите. Репчатый лук и шампиньоны очистите, вымойте, нарежьте тонкой соломкой и потушите в масле до золотистого света. Отделите белки от желтков, белки взбейте миксером или венчиком в крутую пену.

В сковороду с луком и грибами добавьте желтки, рыбные молоки, если они есть, тщательно промытую и мелко порубленную зелень петрушки, взбитые в пену белки, посолите и поперчите. Готовой смесью нафаршируйте тушку рыбы и голову без жабр.

Выложите подготовленную щуку на смазанную жиром сковороду или противень и запеките в хорошо разогретой духовке до готовности. Когда рыба зарумянится, полейте ее подсоленной сметаной.

Брокколи с белыми грибами

✓ по 1 кочану брокколи, головке репчатого лука, моркови, корню петрушки
✓ 300 г свежих белых грибов
✓ 6 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 200 мл грибного бульона

Грибы вымойте и отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками. Капусту отварите в большом количестве подсоленной воды, выньте, разберите на соцветия. Остальные овощи очистите и вымойте. Лук нарежьте кольцами, морковь – соломкой, корень петрушки натрите на крупной терке.

Подготовленные овощи обжарьте на растительном масле, добавьте грибы, слегка посолите, жарьте еще 10 мин, а затем залейте бульоном, смешанным с мукой, и тушите 10–15 мин.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Тушеная капуста с лисичками

✓ 1 кг брюссельской капусты
✓ 300 г свежих лисичек
✓ по 200 г стручковой фасоли, сметаны
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 6 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. пшеничной муки
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Фасоль сварите до готовности. Грибы переберите, вымойте и нарежьте ломтиками. Лук очистите, сполосните и тонко нашинкуйте. В сковороде разогрейте 4 ст. л. растительного масла и пожарьте на нем капусту, лук и фасоль. Отдельно на 1 ст. л. растительного масла поджарьте грибы, смешайте их с капустой, посолите и поперчите.

На оставшемся растительном масле поджарьте муку, разведите ее сметаной, вскипятите и посолите. Залейте овощи сметанным соусом, доведите до кипения и посыпьте тщательно

промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Мясо по-французски

- ✓ 1,2 кг говяжьего филе
- ✓ 500 г свежих шампиньонов
- ✓ 4 головки красного (сиреневого) лука
- ✓ 0,5 лимона
- ✓ 1 стакан нерафинированного растительного масла
- ✓ 8 ст. л. сухого красного вина
- ✓ 2 ст. л. неострого кетчупа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Филе промойте в холодной воде, разрежьте на порционные куски по 150–200 г, залейте вином и выдержите в нем около 1–1,5 ч. Лук очистите, сполосните, нарежьте тонкими кольцами и слегка обжарьте на растительном масле в течение 1–2 мин. После снимите сковороду с огня и держите ее в тепле.

Куски говядины слегка посолите, поперчите, положите на хорошо разогретую сковороду и обжарьте на среднем огне по 2 мин с каждой стороны, чтобы мясо подрумянилось.

В кастрюлю с толстым дном или в сотейник налейте оставшееся растительное масло, выложите промытые и нарезанные кубиками грибы и лук, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Доведите полученную смесь до кипения, тушите на слабом огне 10–15 мин, влейте сок лимона и кетчуп и потушите еще 2–3 мин.

Готовое мясо выложите на блюдо и подайте на стол с грибным гарниром.

Жареный картофель с маслятами

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 300 г любых свежих грибов
- ✓ 150 г сала
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ зелень укропа
- ✓ соль

Овощи очистите и вымойте. Лук нашинкуйте тонкими полукольцами, картофель нарежьте ломтиками. Грибы вымойте, ошпарьте кипятком, обсушите и обжарьте на сале, предварительно нарезав его небольшими кусочками. Добавьте к

ним лук и картофель, перемешайте и жарьте до готовности.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Картофель с грибами и нутом

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 500 г любых свежих грибов
- ✓ по 200 г нута, сала
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ зелень петрушки, укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Нут переберите, промойте и залейте на 2 ч водой. Когда он разбухнет, отварите в большом количестве воды, посолите в конце варки и откиньте на дуршлаг. Грибы вымойте, ошпарьте и мелко нарежьте. Картофель очистите, сполосните и разрежьте каждый клубень на 4 части. Лук очистите, сполосните и нашинкуйте полукольцами. Сало нарежьте небольшими кусочками.

Растопите подготовленное сало на сковороде, обжарьте на нем грибы с луком и картофелем до полуготовности, добавьте нут, влейте немного воды, посолите, поперчите и тушите 15–20 мин.

При подаче на стол посыпьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка

- ✓ 500 г картофеля
- ✓ 300 г шампиньонов
- ✓ 150 г сливочного масла
- ✓ 3 яйца
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 200 мл молока

Картофель очистите, отварите до готовности и приготовьте пюре, добавив 100 г сливочного масла. Грибы вымойте, обсушите на салфетке, нарежьте и потушите на оставшемся масле.

В смазанную маслом утятницу выложите половину картофельного пюре, поверх распределите грибы и накройте

слоем оставшегося пюре. Молоко смешайте с яйцами, посолите, поперчите, залейте яично-молочной смесью картофель с грибами и запекайте в духовке в течение 20 мин.

Фаршированный кочан

- ✓ 400 г моховиков
- ✓ кочан белокочанной капусты (весом около 1 кг)
- ✓ 200 г риса
- ✓ по 2 головки репчатого лука, яйца
- ✓ 100 мл майонеза
- ✓ 2 ст. л. томатной пасты
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Вырежьте из капусты кочерыжку и припустите в большом количестве подсоленной воды, выньте, слегка остудите и положите на марлю. Рис переберите и отварите до полуготовности в подсоленной воде. Грибы вымойте, обсушите на салфетке, нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с очищенным и нашинкованным луком. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите.

Соедините грибы, лук, рис и вареные яйца, тщательно перемешайте и, раздвигая капустные листья, начините полученной смесью кочан. Когда он заполнится, поднимите концы марли и свяжите их между собой, придав кочану его изначальную форму.

Сварите кочан в подсоленной воде, выньте, осторожно переложите на противень, снимите марлю, смажьте майонезом и запеките в духовке до румяной корочки.

При подаче на стол разрежьте кочан на 4 части, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью и полейте выделившимся соком с противня.

Мясное ассорти с грибами

- ✓ по 200 г отварных говяжьих почек, телятины
- ✓ по 100 г ветчины, отварного языка, консервированных шампиньонов
- ✓ по 2 ст. л. топленого масла, растительного масла, тертого сыра
- ✓ зелень укропа, лука
- ✓ соль

✓ 300 мл сметано-томатного соуса

Вареные почки, телятину, язык, ветчину и шампиньоны нарежьте соломкой, поджарьте на сковороде с растительным маслом, добавьте сметано-томатный соус и тщательно промытый и мелко порубленный зеленый лук, прокипятите.

Выложите полученную смесь на сковороду, посыпьте тертым сыром, добавьте топленое масло и запеките в духовке.

Перед подачей на стол украсьте блюдо тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Запеченная курица под грибным соусом

✓ куриная тушка весом около 1,5 кг
✓ 200 г риса
✓ 2 моркови
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ панировочные сухари
✓ черный молотый перец
✓ соль

Для соуса:
✓ 250 г шампиньонов
✓ 200 г сметаны
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ соль

Курицу промойте под струей холодной воды, обсушите, нарежьте порционными кусками и сложите в гусятницу. Лук и морковь очистите, сполосните, целиком положите к курице и залейте водой, чтобы она только прикрыла продукты, затем посолите, поперчите и варите до готовности. Выньте овощи и курицу из бульона и остудите. Из курицы удалите кости, а мякоть и овощи нарежьте произвольно.

Рис переберите, вымойте и отварите в оставшемся от приготовления курицы бульоне, взяв его в соотношении 1: 2. Соедините мясо с готовым рисом и овощами.

Смажьте форму для выпечки (лучше всего подойдет форма для кекса с металлическим стаканом в центре) растительным маслом, обсыпьте панировочными сухарями, выложите в нее мясо с рисом и запекайте в духовке около 20 мин.

Готовую запеканку выложите на большое блюдо, аккуратно

перевернув форму. В углубление в центре влейте грибной соус. Для его приготовления грибы вымойте, нарежьте, обжарьте на растительном масле, а затем влейте немного воды и тушите до готовности. Когда вода выпарится, влейте сметану, смешанную с мукой и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа, доведите до кипения, посолите.

Картофельные оладьи с рыжиками

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ 200 г любых свежих грибов
- ✓ по 100 г пшеничной муки, сметаны
- ✓ 2 яйца
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ соль

Картофель вымойте, отварите в мундире в подсоленной воде, очистите и пропустите через мясорубку. Грибы вымойте, обсушите на салфетке, мелко порубите, обжарьте на 2 ст. л. растительного масла и смешайте с картофелем и яйцами.

Получившееся тесто раскатайте в пласт, разрежьте на прямоугольники и обжарьте до румяной корочки.

При подаче на стол полейте готовые оладьи сметаной.

Крупеник с валушками

- ✓ 300 г валушек
- ✓ по 200 г риса, гречневой крупы
- ✓ по 100 г топленого масла, сыра
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 800 мл мясного бульона

Крупу переберите и промойте. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками и поджарьте вместе с заранее очищенным и нашинкованным луком.

Поджаренные грибы и лук залейте мясным бульоном, всыпьте крупу, посолите, поперчите и томите в духовке мин. За 10 мин до готовности посыпьте блюдо тертым сыром.

Рулет с подосиновиками

- ✓ 1 кг картофеля

✓ 300 г свежих подосиновиков
✓ 1 стакан пшеничной муки
✓ 100 г сметаны
✓ по 2 головки репчатого лука, яйца
✓ 5 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. панировочных сухарей
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 100 мл молока

Картофель очистите, вымойте, натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку, слегка отожмите, смешайте с мукой и яйцами, посолите и поперчите. Грибы вымойте, обсушите, нарежьте ломтика и поджарьте на растительном масле с предварительно очищенным и тонко нашинкованным луком, посолите.

Картофельное тесто распределите в пласт, выложите на него грибную начинку, сверните рулетом, перенесите на смазанный маслом противень, смажьте сметаной, посыпьте панировочными сухарями, сделайте несколько отверстий и запеките в духовке до готовности.

Грибной шашлык

✓ 700 г грибной смеси (подберезовики, белые грибы, подосиновики, моховики)
✓ 150 г копченого шпика
✓ по 4 головки репчатого лука, помидора
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы очистите, промойте, отварите в подсоленной воде в течение 20 мин, откиньте на дуршлаг и остудите, крупные нарежьте произвольными кусками. Репчатый лук очистите, сполосните и нарежьте кольцами, вымытые помидоры – кружочками, копченый шпик – небольшими кубиками.

Грибы нанижите на шампуры, чередуя с кусочками помидоров, лука и шпика. Соль смешайте с перцем, натрите полученной смесью грибной шашлык и поместите в холодильник на 20 мин. Затем разместите шампуры с шашлыком на решетке гриля и жарьте 20–30 мин, периодически переворачивая.

Фаршированные шампиньоны

✓ 20 крупных шампиньонов
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 1 зубчик чеснока
✓ по 3 ст. л. белого сухого вина, майонеза
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ 1 ст. л. томатной пасты
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Отделите шляпки шампиньонов от ножек, промойте, отварите в подсоленной воде 15–20 мин, откиньте на дуршлаг и смажьте майонезом. Репчатый лук очистите, сполосните, мелко порубите вместе с ножками шампиньонов и обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Затем добавьте томатную пасту, вино, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и обжарьте еще в течение 3 мин.

В приготовленную массу добавьте тщательно промытую и мелко порубленную зелень петрушки. Полученным фаршем начините шляпки шампиньонов, разложите их на слегка смазанной растительным маслом решетке гриля и готовьте в течение 10–15 мин.

Сайда по-забайкальски

✓ 600 г сайды
✓ по 250 г сметаны, шампиньонов
✓ 100 г ядрышек кедровых орешков
✓ 2 головки репчатого лука
✓ зелень петрушки
✓ соль

Сайду очистите, выпотрошите, удалите голову, промойте в проточной холодной воде и посолите. Лук очистите, сполосните и нарежьте кольцами. Шампиньоны почистите, вымойте и нарежьте пластинками.

Подготовленную рыбу выложите на противень с антипригарным покрытием, поверх разложите лук и шампиньоны почистите, посолите и посыпьте кедровыми орешками. Затем равномерно распределите поверх блюда сметану и готовьте в гриле при 70 °С в течение 25–30 мин.

Пред подачей на стол осторожно выложите готовое блюдо лопаточкой на тарелку и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Запеканка свиная по-французски

- ✓ 1 кг картофеля
- ✓ по 500 г свинины, шампиньонов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 50 г сыра
- ✓ 3 ст. л. майонеза
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Свинину вымойте, обсушите, нарежьте маленькими кусочками, поперчите и выложите на противень. Лук очистите, сполосните, нарежьте полукольцами и выложите на мясо. Картофель очистите, вымойте, нарежьте соломкой, заправьте половиной майонеза, посолите, поперчите и выложите на лук. Грибы вымойте, нарежьте и уложите верхним слоем, смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром.

Готовьте блюдо в духовке при температуре 150 ˚С в течение 1,5 ч, на стол подавайте горячим.

Заморское чудо

- ✓ 500 г филе любой морской рыбы
- ✓ по 200 г бекона, тигровых креветок без панциря, шампиньонов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ по 1 болгарскому перцу, баклажану, цуккини, лимону
- ✓ 3 ст. л. оливкового масла
- ✓ веточка помидоров «Черри»
- ✓ черный молотый перец
- ✓ семена укропа
- ✓ соль

Креветок отварите в подсоленной воде с семенами укропа и остудите. Филе рыбы сполосните, обсушите, нарежьте ломтиками, посолите и поперчите. Бекон тонко нарежьте и выложите на филе. Сверху положите отваренную креветку и сверните рулетиком.

Каждый рулетик полейте оливковым маслом, выложите на решетку гриля и жарьте 10 мин, периодически поворачивая.

Овощи очистите, вымойте, нарежьте крупными кусками и обжарьте в гриле на оливковом масле до мягкости (15 мин).

Перед подачей на стол выложите на широкое блюдо овощи-гриль, на них уложите рулетики с креветками и украсьте

дольками лимона и веточкой помидоров «Черри».

Холодные блюда с грибами

Бутерброды

Бутерброды с рыжиками

- ✓ 150 г соленых или маринованных рыжиков
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 3 ломтика пшеничного хлеба
- ✓ по 1 головке репчатого лука, помидору
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ зеленый лук

Лук очистите, сполосните и мелко порубите. Грибы промойте под струей холодной воды, откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте, смешайте со сметаной и репчатым луком. Помидор вымойте и нарежьте ломтиками.

Хлеб намажьте маслом, выложите поверх грибной фарш и украсьте бутерброды помидором и тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Бутерброды с опятами

- ✓ 150 г маринованных опят
- ✓ 3 ломтика пшеничного хлеба
- ✓ по 1 головке репчатого лука, вареному яйцу
- ✓ 3 ст. л. сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. сметаны
- ✓ зелень укропа
- ✓ соль

Лук очистите, сполосните и мелко порубите вместе с грибами и яйцом, заправьте сметаной, посолите и перемешайте. Хлеб намажьте сливочным маслом, выложите поверх начинку и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Бутерброды с шампиньонами и помидорами

- ✓ 400 г батона
- ✓ 300 г шампиньонов
- ✓ 150 г твердого сыра
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ 30 г оливок без косточек

✓ 2 помидора
✓ 200 мл молока
✓ 4 ч. л. муки
✓ черный и душистый молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжарьте до готовности на сливочном масле. Добавьте муку, немного спассеруйте, влейте молоко, тушите до испарения всей влаги.

Помидоры нарежьте кружочками, сыр натрите на мелкой терке. Батон нарежьте небольшими ломтиками, выложите на них тушеные грибы, украсьте долькой помидора, 3 оливками, посыпьте тертым сыром. Поместите бутерброды в духовку, предварительно нагретую до 150–180 °С, на 5–10 мин.

Бутерброды с грибным маслом

✓ 3 ломтика пшеничного хлеба
✓ 1 головка репчатого лука
✓ по 5 ст. л. тушеных шампиньонов, сливочного масла
✓ овощи для украшения (помидор, огурец и др.)
✓ зелень укропа

Лук очистите, сполосните и мелко порубите вместе с грибами. Масло взбейте до образования пышной массы, добавьте репчатый лук и грибы, аккуратно перемешайте.

Хлеб намажьте приготовленным грибным маслом, украсьте любыми понравившимися овощами, нарезав их произвольным образом, и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Бутерброд с грибами и чесноком

✓ 8 ломтиков батона
✓ 300 г шампиньонов
✓ 150 г сливочного масла
✓ 100 г твердого сыра
✓ 30 г маслин без косточек
✓ 2 зубчика чеснока
✓ растительное масло
✓ 1 пучок зелени
✓ несколько листиков базилика
✓ красный молотый перец

Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжарьте до готовности на растительном масле. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Зелень вымойте, обсушите, мелко нарежьте. Соедините чеснок и зелень со сливочным маслом, намажьте ломтики батона. Сверху выложите грибы, тертый сыр, колечки маслин и листики базилика. Поместите бутерброды в духовку, предварительно нагретую до 150–180 °С, на 5–10 мин.

Бутерброды с сыром «Манчего»

- ✓ 20 ломтиков батона
- ✓ 400 г маслят
- ✓ 200 г сыра «Манчего»
- ✓ 1 вареное яйцо
- ✓ 4 зубчика чеснока
- ✓ 5 ст. л. оливкового масла
- ✓ 4 ст. л. сухого хереса
- ✓ 1 ст. л. красного молотого перца
- ✓ душица, аир, имбирь
- ✓ соль

Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжаривайте на оливковом масле 5 мин. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки, добавьте к грибам, жарьте еще 2 мин. Затем влейте херес, положите душицу, аир, молотый имбирь по вкусу, тушите до испарения жидкости.

Обжарьте ломтики батона на масле до хрустящей корочки. Выложите на них грибы, положите кружочек яйца и посыпьте тертым сыром. Поместите бутерброды в духовку, предварительно нагретую до 150–180 °С, на 5–10 мин.

Бутерброды с консервированными шампиньонами

- ✓ 1 французский багет
- ✓ 3 помидорки черри
- ✓ по 250 г консервированных шампиньонов, моцареллы
- ✓ 50 г майонеза
- ✓ 4 ст. л. тертого пармезана

Соедините моцареллу, грибы, майонез, тертый пармезан. Багет разрежьте вдоль пополам, нанесите сырную смесь. Гриль нагрейте до средней температуры, поместите багет, жарьте 10–

15 мин до золотистого цвета. Остудите, нарежьте на небольшие кусочки, украсьте их кружочками черри.

Бутерброды с луком

- ✓ по 2 маленьких батона, головки репчатого лука
- ✓ по 1 моркови, огурцу
- ✓ 400 г белых грибов
- ✓ 200 г твердого сыра
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ растительное масло
- ✓ майонез
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, посолите, поперчите, обжарьте на растительном масле. Лук и морковь очистите, мелко нарежьте, добавьте к грибам и продолжайте обжаривать, посолите и поперчите. Батоны нарежьте тонкими ломтиками. Ломтики намажьте сливочным маслом, затем выложите обжаренные овощи и грибы, смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром. Поместите бутерброды в духовку, предварительно нагретую до 150–180 °С, на 5–10 мин. Готовые бутерброды украсьте кружочком огурца.

Салаты

Салат с грибами и фруктами

- ✓ 400 г шампиньонов
- ✓ 300 г сыра твердых сортов
- ✓ 3 разноцветных болгарских перца
- ✓ 2 яблока
- ✓ 1 апельсин
- ✓ 0,5 лимона
- ✓ 3 ст. л. сливочного масла
- ✓ по 2 ст. л. клюквы, меда
- ✓ соль
- ✓ 150 мл кефира

Шампиньоны вымойте, обсушите, нарежьте соломкой, слегка посолите и обжарьте на сливочном масле. Сыр натрите на крупной терке, яблоки сполосните, очистите и нарежьте кубиками. Болгарский перец вымойте, очистите от семян и нашинкуйте соломкой. Апельсин сполосните, очистите от кожуры, удалите косточки, разделите на дольки, нарежьте кусочками.

Соедините грибы, болгарский перец, апельсин, яблоки и клюкву. Всыпьте тертый сыр в кефир, добавьте мед и лимонный сок, тщательно перемешайте и заправьте салат полученной смесью.

Салат из консервированных грибов

- ✓ по 1 кольраби, моркови, яйцу
- ✓ 1 головка лука-шалота
- ✓ 0,5 стакана майонеза
- ✓ по 0,3 стакана консервированного горошка, любых консервированных грибов
- ✓ 3 черешка сельдерея
- ✓ зелень укропа, петрушки

Морковь, сельдерей и кольраби вымойте, отварите в подсоленной воде и нарежьте небольшими кубиками. Лук очистите, сполосните и мелко порубите вместе с маринованными грибами.

Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте

небольшими кубиками. Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте зеленый горошек, заправьте майонезом и перемешайте.

Салат выложите горкой в салатницу и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат с солеными грибами

- ✓ 150 г любых соленых грибов
- ✓ 2 моркови
- ✓ по 1 головке репчатого лука, огурцу
- ✓ 3 ст. л. подсолнечного масла
- ✓ 2 ст. л. лимонного сока
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ сахар
- ✓ соль

Морковь очистите, сполосните, отварите до готовности и нарежьте небольшими кубиками вместе со свежим огурцом. Лук очистите, сполосните и мелко порубите вместе с солеными грибами.

Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте смесью растительного масла с лимонным соком и тщательно перемешайте.

Выложите салат в салатник, посыпьте солью, сахаром и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат с грибами и маринованными огурцами

- ✓ 400 г картофеля
- ✓ 300 г консервированных шампиньонов
- ✓ 200 г маринованных огурцов
- ✓ 2 яйца
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ майонез
- ✓ соль

Картофель отварите в подсоленной воде до готовности, остудите и очистите. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками вместе с картофелем. Консервированные грибы мелко порубите. Огурцы нарежьте кружочками, а потом разделите кружочки на 2–4 части в зависимости их от размера. Зелень тщательно промойте и мелко

порубите.

Соедините все подготовленные ингредиенты, посолите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Украсьте готовый салат веточкой петрушки.

Салат из рыжиков

- ✓ 250 г свежих рыжиков
- ✓ 1 ст. л. оливкового масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы переберите, вымойте, отварите в течение 35 мин, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками.

Готовые грибы посолите, поперчите, полейте растительным маслом, перемешайте и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Салат с цыпленком

- ✓ 300 г мяса цыпленка
- ✓ 150 г корня сельдерея
- ✓ 100 г шампиньонов
- ✓ по 1 соленому огурцу, редису
- ✓ 2 ст. л. майонеза
- ✓ 1 ч. л. столовой горчицы
- ✓ листья салата
- ✓ соль

Цыпленка сварите, охладите, затем отделите мясо от костей и нарежьте кусочками. Сельдерей помойте, очистите и нарежьте соломкой. Соленый огурец очистите и нарежьте кубиками вместе с предварительно сваренными грибами.

Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте майонезом, смешанным с горчицей, посолите и перемешайте. Готовый салат украсьте салатными листьями и редисом.

Овощной салат с маринованными грибами

- ✓ По 1 цуккини, головке репчатого лука
- ✓ 100 г маринованных или соленых грибов
- ✓ по 2 моркови, апельсина
- ✓ 5 ст. л. оливкового масла

✓ 3 ст. л. уксуса
✓ зелень петрушки, укропа
✓ черный молотый перец
✓ сахар
✓ соль

В одной миске соедините уксус, масло, соль, черный перец и немного сахара, хорошо перемешайте. Зелень тщательно промойте и мелко порубите. Овощи очистите и вымойте. Цуккини и морковь нарежьте кубиками, грибы – мелкими кусочками, лук – кольцами. Апельсины очистите от кожуры, разделите на дольки и удалите белые пленки, оставив только мякоть.

Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте подготовленным маринадом и тщательно перемешайте.

Салат из белых грибов с овощами

✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 огурцу, помидору, болгарскому перцу, головке репчатого лука
✓ 0,5 стакана сушеных белых грибов
✓ 0,5 лимона
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ зелень петрушки
✓ соль

Картофель вымойте, отварите в подсоленной воде, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Остальные овощи помойте и нарежьте кубиками.

Уложите все подготовленные ингредиенты в салатник слоями, сбрызгивая каждый слой растительным маслом. Готовый салат украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки и дольками лимона.

Салат с шампиньонами

✓ 500 г свежих шампиньонов
✓ 300 г помидоров
✓ по 200 г огурцов, картофеля
✓ 2 яйца
✓ 10 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа, петрушки

✓ соль

Шампиньоны сварите в подсоленной воде и нарежьте ломтиками. Картофель отварите в подсоленной воде до готовности, остудите и очистите. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками вместе с картофелем. Помидоры и огурцы вымойте и нарежьте дольками. Зелень тщательно промойте и мелко порубите.

Соедините все подготовленные ингредиенты, посолите, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Салат с шампиньонами, фруктами и сыром

✓ 150 г костромского сыра
✓ 80 г шампиньонов
✓ 4 мандарина
✓ по 2 яблока, болгарских перца
✓ 0,75 стакана йогурта
✓ 1 ст. л. лимонного сока
✓ по 1 ч. л. меда, горчицы

Шампиньоны вымойте, очистите, отварите до готовности и нарежьте небольшими кусочками. Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевины и нарежьте небольшими кубиками вместе с сыром. Очищенные от кожуры мандарины разделите на дольки. Болгарские перцы промойте, очистите и нарежьте кольцами.

Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте смесью йогурта, меда, горчицы и лимонного сока и тщательно перемешайте.

Готовый салат горкой выложите в стеклянный салатник и украсьте дольками мандарина.

Овощной салат с макаронами и маринованными грибами

✓ по 300 г мяса (телятина или свинина), помидоров
✓ по 250 г макарон, любых маринованных грибов
✓ 100 г огурцов
✓ по 1 головке репчатого лука, лимону
✓ 6 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа, петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Мясо вымойте прохладной водой, обсушите, поджарьте на трети растительного масла до готовности, остудите и нарежьте кубиками. Макароны сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг. Овощи и грибы очистите и вымойте. Помидоры нарежьте кубиками, огурцы – кружочками, лук и грибы мелко порубите.

Соедините все подготовленные ингредиенты в большом салатнике, заправьте смесью растительного масла, лимонного сока, соли и перца, хорошо перемешайте.

Готовый салат украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью подайте на стол, предварительно выдержав 2–3 ч в холодильнике.

Салат перепелиный с вешенками

- ✓ по 8 перепелов, кусочков пшеничного хлеба
- ✓ 3 небольших кочана салата разных сортов
- ✓ 150 г вешенок
- ✓ 4 ст. л. оливкового масла
- ✓ листочки купыря
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Для соуса:

- ✓ 3 ст. л. орехового масла
- ✓ 2 ст. л. винного уксуса
- ✓ 0,5 ч. л. горчицы

Перепелов разрежьте по спинке сверху вниз, освободите от позвоночника, натрите перцем и солью и жарьте на оливковом масле до золотисто-коричневого цвета по 5 мин с обеих сторон. Затем закройте сковороду крышкой и поставьте в теплое место.

Салаты разберите на листья, тщательно помойте, крупно нарежьте и обсушите. Грибы вымойте, обсушите, нарежьте крупной соломкой, обжарьте и поставьте в теплое место.

Все компоненты соуса соедините и перемешайте. Листья салата разного вида обмакните в соус и выложите в виде букета на каждую порционную тарелку. На салат уложите по 1 перепелиной спинке и по 1 ст. л. грибов.

Украсьте салат листиками купыря и подавайте с кусочками белого хлеба.

Салат из белых грибов с креветками

✓ 600 г замороженных креветок
✓ 500 г сушеных белых грибов
✓ 200 г морской капусты
✓ 100 г огурцов
✓ 50 г помидоров
✓ 12 зеленых оливок без косточки
✓ 1 лимон
✓ соль

Для соуса:
✓ 100 г лимонного сока
✓ 1 стакан сухого красного вина
✓ 1 ст. л. оливкового масла
✓ соль

Креветки вымойте, не размораживая, и отварите в подсоленной воде. Помидоры и огурцы очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте небольшими ломтиками. В оливковое масло добавьте вино, лимонный сок, посолите и хорошо перемешайте. Соедините морскую капусту, грибы, огурцы и помидоры в салатнице, сверху выложите креветки и оливки, залейте приготовленным ранее соусом и украсьте дольками лимона.

Салат из шампиньонов, овощей и креветок

✓ 800 г креветок
✓ по 400 г шампиньонов, кочанного салата
✓ 250 г белокочанной капусты
✓ 50 г помидоров
✓ соль

Для соуса:
✓ 2 лимона
✓ 2 стакана сухого белого вина
✓ 2 ст. л. оливкового масла
✓ соль

Креветки хорошо вымойте и отварите в подсоленной воде. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Грибы промойте, нарежьте тонкими пластинками, отварите в подсоленной воде в течение 25 мин, а

затем откиньте на дуршлаг и дайте стечь. Капусту и кочанный салат вымойте, нарежьте соломкой, посолите. Соедините салат, капусту, грибы и помидоры в салатнике, сверху выложите креветки и заправьте соусом. Для его приготовления в тщательно промытую и мелко порубленную зелень добавьте оливковое масло, вино, лимонный сок, соль и хорошо перемешайте.

Салат с грибами и ветчиной

- ✓ 500 г сметаны
- ✓ по 400 г отварных или маринованных грибов, твердого сыра
- ✓ 300 г докторской колбасы или ветчины
- ✓ 4 помидора
- ✓ 2 яблока
- ✓ 2 ст. л. лимонного или яблочного сока
- ✓ лимонная или апельсиновая цедра
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Мелкие грибы используйте целиком, крупные – разрежьте на 4 части. Помидоры и яблоки вымойте и нарежьте тонкими ломтиками или брусочками вместе с остальными продуктами. Соедините все подготовленные ингредиенты в салатнике, заправьте сметаной, смешанной с соком и цедрой, посолите, поперчите и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Салат из опят

- ✓ 250 г соленых опят
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ зелень укропа
- ✓ зеленый лук

Грибы нарежьте ломтиками, смешайте с измельченным репчатым луком и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и лука. Полейте сметаной.

Салат из маринованных шампиньонов

- ✓ 250 г маринованных шампиньонов

✓ по 1 яблоку, головке репчатого лука
✓ 2 ст. л. оливкового масла
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, обсушите и нарежьте ломтиками. Яблоко вымойте, очистите от кожуры и натрите на терке. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Соедините все подготовленные ингредиенты, посолите, поперчите, заправьте маслом и перемешайте. Готовый салат украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Салат грибной со сметаной

✓ 1–2 стакана любых отварных или соленых грибов
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. сметаны
✓ зеленый лук
✓ соль

Репчатый лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами. Грибы нашинкуйте соломкой, залейте сметаной, смешанной с солью и тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком, и перемешайте.

Готовый салат выложите в салатник и украсьте колечками репчатого лука.

Сырный салат с солеными грибами

✓ 300 г любых соленых грибов
✓ 200 г сыра
✓ 100 г сметаны
✓ по 1 головке репчатого лука, вареной моркови
✓ 2 зубчика чеснока
✓ зелень укропа, петрушки
✓ черный молотый перец

Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Сыр натрите на крупной терке, соедините с чесноком и перемешайте. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Грибы нарежьте ломтиками, морковь – кружочками.

Сыр выложите на тарелку горкой, посыпьте ломтиками грибов и нарезанным луком, полейте сметаной и поперчите.

Готовый салат украсьте колечками моркови и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Салат из грибов с зеленью

- ✓ 500 г любых свежих грибов
- ✓ 5 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. столового уксуса
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы отварите в подсоленной воде до готовности (примерно 20 мин), откиньте на дуршлаг, переложите в салатницу, заправьте маслом, перцем и солью, сбрызните уксусом.

Готовый салат выдержите в холодильнике в течение 1 ч и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Салат из печеных шампиньонов

- ✓ 300 г свежих шампиньонов
- ✓ по 50 мл оливкового масла, лимонного сока
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы разложите на противне шляпками вниз, в каждую налейте оливковое масло и лимонный сок, посолите, поперчите и запеките в духовке до готовности.

Печеные грибы выложите в салатник, полейте образовавшимся при запекании соком и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Салат из лисичек

- ✓ 300 г свежих лисичек
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ зеленый лук
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы отварите в подсоленной воде,

откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Выложите подготовленные грибы в салатник, полейте растительным маслом и украсьте тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком и веточками укропа.

Салат из вешенок

✓ 250 г вешенок
✓ по 1 головке репчатого лука, яблоку, яйцу
✓ 3 ст. л. майонеза
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Очищенные и вымытые грибы нарежьте дольками, поперчите, посолите, потушите на растительном масле до готовности и охладите. Репчатый лук очистите, вымойте и нарежьте тонкими полукольцами. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Яблоко вымойте, очистите и натрите на терке.

Уложите все подготовленные ингредиенты в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом. Готовый салат украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Грибная смесь с ветчиной

✓ 250 г маринованных опят, лисичек, шампиньонов, белых грибов
✓ 200 г сметаны
✓ по 100 г сыра, ветчины из индейки
✓ 1 яблоко
✓ 1 ч. л. готовой горчицы, яблочного уксуса
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец

Крупные грибы нарежьте ломтиками, мелкие используйте целиком. Ветчину нарежьте брусочками, сыр и вымытое и очищенное яблоко натрите на крупной терке.

Соедините грибы, ветчину и яблоки в салатнике, заправьте сметаной, смешанной с горчицей и яблочным уксусом, поперчите и перемешайте. Готовый салат посыпьте тертым сыром и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Картофельный салат с грибами

- ✓ 250 г любых свежих грибов
- ✓ 3 клубня картофеля среднего размера
- ✓ 1 клубень пастернака
- ✓ 3 ст. л. майонеза
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Картофель вымойте, отварите, охладите, очистите и нарежьте брусочками. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и нарежьте ломтиками. Пастернак очистите и натрите на крупной терке.

Соедините все подготовленные ингредиенты, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

Салат из боровиков

- ✓ 300 г свежих боровиков
- ✓ 2 ст. л. столового уксуса
- ✓ по 1 ст. л. оливкового масла, клюквы
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте ломтиками. Выложите подготовленные грибы в салатник, полейте оливковым маслом и столовым уксусом, поперчите, перемешайте и украсьте клюквой.

Салат из соленых опят

- ✓ 250 г соленых опят
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. консервированной кукурузы
- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ черный молотый перец

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Грибы соедините с кукурузой и репчатым луком, поперчите и заправьте растительным маслом.

Разноцветный салат с маринованными грибами

✓ 200 г любых маринованных грибов
✓ 2 помидора
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. оливкового масла
✓ по 1 ст. л. консервированного горошка, консервированной кукурузы
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Лук очистите, вымойте и нашинкуйте тонкими полукольцами. Помидоры вымойте и нарежьте ломтиками вместе с грибами.

Соедините в салатнике лук, грибы и помидоры, добавьте зеленый горошек и кукурузу, посолите, поперчите, заправьте растительным маслом и перемешайте. Готовый салат украсьте тщательно промытыми веточками укропа.

Салат из белых грибов с консервированным тунцом

✓ По 200 г белых грибов, консервированного тунца
✓ 2 яйца
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. майонеза
✓ зелень петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и нарежьте ломтиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Консервированную рыбу разомните вилкой, не выливая соус. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами и обдайте кипятком, чтобы удалить горечь. Соедините все подготовленные ингредиенты, посолите, поперчите, заправьте майонезом, и перемешайте. Готовый салат украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью.

Сельдь с солеными груздями под шубой

✓ 150 г соленых груздей
✓ 100 г малосольной сельди
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, свекле, клубню картофеля, огурцу
✓ 5 ст. л. майонеза

✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Селедку очистите, удалите косточки и нарежьте мелкими кубиками. Лук очистите, вымойте и мелко порубите вместе с грибами и вымытым огурцом. Картофель, морковь и свеклу вымойте, отварите до готовности, охладите, очистите и натрите на терке по отдельности.

На блюдо в следующей последовательности выложите картофель, морковь, селедку, грибы, лук, огурцы и свеклу. Каждый слой посолите, поперчите и промажьте майонезом. Готовый салат посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и выдержите в холодильнике 2 ч.

Маринованные грузди под майонезом

✓ 250 г маринованных груздей или маслят
✓ по 1 яйцу, головке репчатого лука
✓ 3 ст. л. майонеза
✓ 2 ст. л. консервированного горошка
✓ черный молотый перец
✓ соль

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте ломтиками вместе с грибами.

Соедините в салатнике грибы, лук, яйцо и горошек, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

Винегреты

Винегрет с шампиньонами и белыми грибами

✓ по 200 г маринованных шампиньонов, белых грибов, фасоли
✓ 2 клубня картофеля среднего размера
✓ по 1 моркови, головке репчатого лука
✓ 5 ст. л. рафинированного растительного масла
✓ 1 ч. л. горчицы
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Картофель и морковь вымойте, отварите, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Фасоль переберите, замочите на несколько часов, сварите до готовности и откиньте на дуршлаг. Лук очистите, вымойте, и мелко порубите вместе с грибами. Соедините все ингредиенты в салатнике, заправьте растительным маслом, смешанным с горчицей, солью и перцем, и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Винегрет для гостей

✓ 150 г квашеной капусты
✓ по 100 г жареной телятины, говядины, дичи, маслин
✓ 3 клубня картофеля
✓ 2 яйца
✓ по 1 огурцу, корню сельдерея
✓ 0,5 свеклы
✓ по 25 г оливок, каперсов, маринованных вишен, маринованного крыжовника, отварных грибов, маринованных корнишонов
✓ 10 г раковых шеек
✓ 1 стакан майонеза
✓ черный молотый перец

Свеклу вымойте, запеките в духовке, остудите, очистите и нарежьте брусочками. Картофель и сельдерей вымойте, очистите, отварите по отдельности и нарежьте мелкими кубиками. Жареную телятину, дичь и говядину отделите от костей и нарежьте ломтиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и

вместе с вымытым огурцом крупно порубите.

Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте маслины, оливки, квашеную капусту, раковые шейки, вареные грибы, маринованный крыжовник и вишни, корнишоны, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Готовый винегрет выложите на блюдо, посыпьте перцем и украсьте каперсами.

Винегрет с солеными грибами и зеленью

✓ 120 г любых соленых грибов
✓ по 1 свекле, моркови, головке репчатого лука, клубню картофеля, огурцу
✓ 0,75 стакана консервированного горошка
✓ по 3 ст. л. квашеной капусты, растительного масла
✓ 1 ст. л. лимонного сока
✓ листья зеленого салата
✓ зелень сельдерея, петрушки

Свеклу, картофель и морковь вымойте, сварите, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками вместе с вымытым огурцом. Лук очистите, вымойте и мелко порубите вместе с грибами. Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте квашеную капусту с зеленым горошком, заправьте смесью растительного масла и лимонного сока и перемешайте.

Листья зеленого салата вымойте, обсушите, разложите по порционным тарелкам, поверх выложите готовый винегрет, украсьте его тщательно промытой и мелко порубленной зеленью сельдерея и петрушки.

Винегрет с маринованными грибами

✓ 150 г соленых или маринованных грибов
✓ 80 г квашеной капусты
✓ 2 клубня картофеля
✓ по 1 головке репчатого лука, соленому огурцу
✓ 0,5 свеклы
✓ 2 ст. л. майонеза
✓ 1 ч. л. уксуса

Картофель и свеклу вымойте, отварите до готовности, очистите и нарежьте маленькими кубиками. Репчатый лук очистите, вымойте и мелко порубите. Соленый огурец и маринованные или соленые грибы нарежьте ломтиками.

Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте

квашеную капусту, заправьте майонезом, смешанным с уксусом, и перемешайте.

Винегрет с сушеными грибами

- ✓ 100 г квашеной капусты
- ✓ 1 свекла небольшого размера
- ✓ 70 г любых сушеных грибов
- ✓ 20 г хрена
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ 1 ст. л. сметаны
- ✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 3 ч, затем слейте воду, снова залейте холодной водой, отварите до готовности, нашинкуйте и посолите. Свеклу вымойте, сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте кубиками.

Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте квашеную капусту, заправьте сметаной, смешанной с пропущенным через пресс чесноком и тертым хреном, и перемешайте.

Винегрет с вареным мясом и шампиньонами

- ✓ по 80 г вареного мяса, шампиньонов
- ✓ по 1 моркови, свекле, клубню картофеля, яблоку
- ✓ по 2 ст. л. квашеной капусты, майонеза
- ✓ зелень петрушки
- ✓ соль

Свеклу, картофель и морковь вымойте, отварите до готовности, охладите, очистите и нарежьте соломкой. Грибы вымойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, охладите и нарежьте ломтиками вместе с вареным мясом.

Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте квашеную капусту, заправьте майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите горкой в салатник и украсьте кусочками яблок и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Винегрет с маринованными грибами и яйцом

- ✓ 200 г белокочанной капусты
- ✓ 150 г помидоров
- ✓ по 100 г огурцов, маринованных грибов
- ✓ по 50 г репчатого лука, болгарского перца

✓ 2 яйца
✓ 1 свекла небольшого размера
✓ 4 ст. л. майонеза
✓ соль

Капусту и перец вымойте и тонко нашинкуйте. Капусту перетрите руками с солью до появления сока, отожмите. Свеклу вымойте, сварите до готовности, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы и помидоры вымойте и нарежьте дольками. Репчатый лук очистите, вымойте и нашинкуйте полукольцами. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и крупно порубите.

Соедините подготовленные овощи, добавьте грибы, заправьте майонезом, перемешайте и выложите в салатник. Готовый винегрет посыпьте рубленым яйцом.

Винегрет с мидиями

✓ 100 г квашеной капусты
✓ 80 г вареных мидий
✓ 2 моркови
✓ по 1 свекле, клубню картофеля, соленому огурцу
✓ 0,5 стакана маринованных грибов
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ 1 ст. л. уксуса
✓ сахар
✓ черный молотый перец
✓ соль

Свеклу, морковь и картофель сварите до готовности, охладите, очистите и нарежьте небольшими ломтиками. Соленый огурец и грибы тонко нашинкуйте. Квашеную капусту промойте и отожмите. Мидии припустите в воде в течение 15–20 мин, затем охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте растительным маслом, смешанным с солью, перцем, уксусом и сахаром, и перемешайте.

Винегрет с сушеными грибами и мидиями

✓ по 0,5 стакана сушеных грибов, растительного масла
✓ по 100 г вареных мидий, белокочанной капусты
✓ по 1 свекле, моркови, головке репчатого лука
✓ 1 ст. л. уксуса
✓ соль

Свеклу вымойте, сварите в подсоленной воде, остудите, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на дуршлаг и тонко нашинкуйте. Белокочанную капусту и морковь вымойте и натрите на крупной терке. Вареные мидии нарежьте кубиками. Лук очистите, вымойте и нарежьте кольцами.

Соедините все подготовленные ингредиенты, заправьте растительным маслом и перемешайте. Выложите готовый винегрет горкой в салатник и украсьте кольцами лука.

Винегрет с кальмарами

✓ 2 тушки кальмара
✓ 0,5 стакана маринованных грибов
✓ 80 г квашеной капусты
✓ по 1 моркови, свекле, клубню картофеля, соленому огурцу, головке репчатого лука
✓ 4 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Свеклу, морковь и картофель вымойте, сварите до готовности, очистите и нарежьте небольшими кубиками вместе с соленым огурцом.

Кальмаров отварите до готовности, очистите от пленок, тщательно промойте и нарежьте соломкой поперек волокон.

Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте грибы, квашенную капусту и мелко порубленный лук, заправьте растительным маслом, посолите, поперчите и перемешайте. Готовое блюдо украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Холодные закуски

Икра из морской капусты

- ✓ 350 г морской капусты
- ✓ 50 г любых сушеных грибов
- ✓ по 4 головки репчатого лука, соленых огурца
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на дуршлаг, тонко нашинкуйте и обжарьте на 1 ст. л. растительного масла. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Огурцы, тщательно промытую зелень и морскую капусту мелко нарежьте и поджарьте на оставшемся растительном масле вместе с луком.

Соедините все подготовленные ингредиенты, добавьте соль и перец, перемешайте. Подавайте икру к мясным блюдам в качестве гарнира.

Куриный рулет с шампиньонами

- ✓ 600 г куриного филе
- ✓ 250 г свежих шампиньонов
- ✓ по 150 г ветчины, маринованного красного болгарского перца
- ✓ 8 яиц
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 200 мл молока

Очищенные и вымытые шампиньоны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте тонкими ломтиками. Промойте филе в холодной воде, обсушите и пропустите через мясорубку. Заправьте полученный фарш солью, перцем, тщательно перемешайте и добавьте грибы. Нарежьте маринованный перец и ветчину мелкими кусочками и также положите в фарш. Затем влейте в фарш молоко, добавьте сырые яйца и тщательно перемешайте.

Сверните полученную массу в рулет и варите до готовности в

подсоленной воде (примерно 15–20 мин). Выньте, дайте остыть и нарежьте ломтиками наискосок.

Перед подачей на стол уложите ломтики рулета на середину блюда, по бокам украсьте его нарезанными тонкими ломтиками овощами.

Баклажаны, жареные с грибами и помидорами

- ✓ 600 г баклажанов
- ✓ 300 г любых свежих грибов
- ✓ 5 помидоров
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. пшеничной муки
- ✓ 6 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень кинзы
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Баклажаны вымойте, нарежьте кружочками, залейте соленой водой на 20 мин, затем отожмите, запанируйте в муке и обжарьте с обеих сторон на 2 ст. л. растительного масла. Вымытые грибы отварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками и обжарьте на 2 ст. л. растительного масла с заранее очищенным и нашинкованным луком. Помидоры вымойте, разрежьте на 4 части, посолите, поперчите и обжарьте на оставшемся масле в течение 5 мин.

На блюдо выложите баклажаны, поверх них распределите грибы с луком, а сверху – помидоры.

На стол блюдо подавайте в охлажденном виде, посыпав тщательно промытой и мелко порубленной зеленью кинзы.

Закуска из креветок и шампиньонов

- ✓ 500 г очищенных креветок
- ✓ 400 г белых шампиньонов
- ✓ 250 мл нежирного молочного йогурта
- ✓ 200 г помидоров
- ✓ 2 апельсина
- ✓ 4 ст. л. сухого вина шерри
- ✓ 5 ч. л. лимонного сока
- ✓ 0,5 ч. л. подсластителя
- ✓ зелень петрушки, кресс-салат
- ✓ молотый кайенский перец
- ✓ соль

Креветки сварите, откиньте на дуршлаг, подержите под струей холодной воды, обсушите. Кресс-салат вымойте, стряхните воду и отделите листья от стеблей. Помидоры вымойте, обсушите и нарежьте кружками, при этом удалите места прикрепления плодоножек. Апельсины очистите, удаляя белую прослойку, с мякоти острым ножом счистите пленки. Шампиньоны очистите, оботрите салфеткой, нарежьте ровными кружками и перемешайте с 2 ч. л. лимонного сока. Все компоненты выложите на блюдо.

Молочный йогурт перемешайте с оставшимися лимонным соком и шерри, приправьте солью, кайенским перцем и подсластителем. Полейте закуску полученным соусом.

Помидоры, фаршированные солеными груздями

- ✓ 100 г соленых груздей
- ✓ 2 помидора
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ 1 ст. л. тертого хрена
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Помидоры вымойте, срежьте у каждого верхушку, чайной ложкой выньте мякоть с семенами, посолите и поперчите. Грибы мелко нарежьте, соедините со сметаной, в которую добавлены тертый хрен и тщательно промытый и мелко порубленный укроп.

Нафаршируйте помидоры полученной грибной массой и украсьте веточками укропа.

Огурцы, фаршированные вешенками

- ✓ 150 г свежих вешенок
- ✓ 2 огурца
- ✓ по 1 головке репчатого лука, яйцу
- ✓ 2 ст. л. майонеза
- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Огурцы вымойте, разрежьте вдоль пополам, чайной ложкой выньте мякоть с семенами, слегка посолите. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Грибы вымойте, обсушите на

салфетке, мелко нарежьте, потушите на растительном масле вместе с репчатым луком, посолите и охладите. Яйцо сварите вкрутую, остудите и нарежьте мелкими кубиками. Соедините грибы с луком и яйцо, заправьте майонезом, посолите, поперчите, перемешайте и наполните полученной смесью половинки огурцов. Готовое блюдо посыпьте сверху тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Яйца, фаршированные шампиньонами

- ✓ 50 г свежих шампиньонов
- ✓ 4 яйца
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ по 1 ст. л. растительного масла, кетчупа
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, аккуратно очистите от скорлупы, разрежьте вдоль пополам и выньте желток. Желтки разомните вилкой. Лук очистите, вымойте и нашинкуйте тонкими полукольцами. Грибы вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, нарежьте ломтиками, поджарьте на растительном масле вместе с луком и охладите.

Соедините растертые желтки и грибы с луком, добавьте сметану и кетчуп, посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Полученной смесью наполните половинки яиц, выложите их на блюдо и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа.

Грибная смесь

- ✓ 150 г любых маринованных грибов
- ✓ 100 г любых свежих грибов
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 2 яйца
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, очистите, сварите в подсоленной воде до

готовности, откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте ломтиками. Лук очистите, вымойте, мелко порубите, поджарьте на растительном масле вместе с вареными грибами, остудите и смешайте с нарезанными ломтиками маринованными грибами. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко нарежьте. Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Соедините все подготовленные ингредиенты, оставив немного яиц для украшения, поперчите, посолите, перемешайте и переложите в салатник. Готовое блюдо украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью укропа и яйцами.

Икра из шампиньонов

- ✓ 500 г свежих шампиньонов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ч. л. лимонного сока
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук очистите, вымойте и нашинкуйте тонкими полукольцами. Грибы вымойте, очистите, нарежьте ломтиками и поджарьте на растительном масле вместе с луком.

Подготовленные ингредиенты посолите, поперчите, заправьте лимонным соком, перемешайте и украсьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Заливное из шампиньонов

- ✓ 500 г свежих шампиньонов
- ✓ 1 вареное яйцо
- ✓ 20 г желатина
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 200 мл воды

Грибы, вымойте, очистите, сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, остудите, нарежьте ломтиками, поджарьте на растительном масле, посолите и поперчите.

Желатин залейте холодной водой, оставьте для набухания, затем нагрейте его на водяной бане, чтобы он полностью

растворился, и процедите полученную жидкость.

Грибы выложите ровным слоем в глубокое блюдо, украсьте ломтиками вареного яйца, аккуратно залейте желатином, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки и поставьте в холодильник для застывания.

Заливное из соленых груздей или рыжиков

- ✓ 150 г соленых груздей или рыжиков
- ✓ 1 вареная морковь
- ✓ 1 ст. л. желатина
- ✓ 1 стакан воды

В воду добавьте 2–3 ст. л. отжатого из грибов рассола, вскипятите. Желатин залейте получившейся теплой жидкостью, дождитесь его полного растворения и процедите.

В формочки налейте тонкий слой раствора желатина. После того как он застынет, выложите мелко нашинкованные грибы и фигурно вырезанные кружочки моркови, сверху залейте оставшимся раствором и поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Перед подачей на стол дно формочек опустите на несколько секунд в горячую воду и, опрокинув их, выложите заливное на блюдо. По ободу блюда красиво разложите гарнир из вареного картофеля и любых других овощей, посыпьте зеленью.

Грибы с хреном

- ✓ 200 г любых свежих грибов (сыроежки, рядовки, опята)
- ✓ по 2 головки репчатого лука, лавровых листа
- ✓ по 1 корню петрушки, моркови, лимону
- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ хрен
- ✓ соль

Грибы, морковь и петрушку вымойте, очистите и мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте и тонко нашинкуйте.

Выложите подготовленные овощи и грибы в кастрюлю, налейте воды, доведите до кипения, добавьте соль и лавровый лист и варите до готовности. Откиньте овощи и грибы на дуршлаг и охладите.

Переложите подготовленные ингредиенты в глубокое блюдо, заправьте растительным маслом, соком лимона и измельченным до состояния кашицы хреном, перемешайте.

Блюдо можно подавать на стол как теплым, так и в холодном виде.

Грибные заготовки

Сушеные грибы

Сушка на солнце. Вариант 1

Грибы вымойте, нарежьте на средние куски, выложите на сушильные подносы из нержавеющей стали, плотную бумагу или сухую чистую доску. Необходимо помнить, что нельзя использовать железный противень. Поместите подносы с грибами на открытое продуваемое место, защищенное от пыли и дождя. Грибы сушатся 1–2 дня. Храните грибы в полотняных мешочках в сухом прохладном месте.

Сушка на солнце. Вариант 2

Грибы вымойте, нарежьте на средние куски, нанижите на веревку средней длины. Укрепите веревки с грибами на открытом продуваемом месте, защищенном от пыли и дождя. Грибы сушатся несколько дней. Храните грибы в полотняных мешочках в сухом прохладном месте.

Сушка белых грибов на леске

Грибы вымойте, нарежьте на тонкие пластинки, нанижите на леску средней длины. Укрепите леску с грибами на открытом проветриваемом месте, защищенном от пыли и дождя. Грибы накройте марлей, чтобы уберечь от насекомых. Грибы сушите около недели, затем снимите с лески, переложите в тканевый мешок. Храните в сухом прохладном месте.

Сушка в микроволновой печи

Грибы вымойте, нарежьте произвольно, переложите на плоскую тарелку или решетку, поместите в микроволновку. Установите минимальную мощность на 20 мин, затем откройте дверцу, проветрите около 10 мин. Повторите всю процедуру 2–3 раза.

Сушка в духовом шкафу. Вариант 1

Грибы вымойте, нарежьте небольшими кусочками. Выложите тонким слоем на специальные решетки для сушки. Решетки поместите в духовку. Установите температуру 60–70 °С, дверцу

оставьте открытой, чтобы воздух постоянно циркулировал в духовке. Держите грибы в духовке, пока они полностью не высохнут. Во время сушки меняйте решетки несколько раз местами, переставляя их снизу вверх и наоборот. В этом варианте сушки берут от 500 г до 1 кг грибов.

Сушка в духовом шкафу. Вариант 2

Грибы вымойте, нарежьте небольшими кусочками, положите на специальные решетки для сушки грибов или на противни, проследите за тем, чтобы грибы не соприкасались друг с другом. Поместите решетки или противни в духовой шкаф, дверцу не закрывайте, чтобы воздух циркулировал. Сначала температуру установите 45 °С, чтобы грибы подвялились. Затем, когда грибы перестанут липнуть, поднимите температуру до 75–80 °С, держите, пока грибы полностью не подсохнут. Время указать точно нельзя, так как для разных видов грибов требуется разное время на подвяливание и непосредственно сушку.

Сушка в русской печи

Грибы переберите, вымойте, положите на решетки или нанижите на спицы. Поместите в печь после топки, когда температура установится 60–70 °С. Если температура будет меньше, то они начнут закисать, если больше – зажарятся. Во время сушки необходимо, чтобы влага испарялась. Для этого поставьте заслонку на 2 кирпича и оставьте небольшой промежуток для циркуляции воздуха, при этом верхняя заслонка не должна плотно закрывать чело печи. Печную трубу откройте на 0,75 части задвижки, задвигая ее по мере высыхания грибов.

Соленые грибы

Опята с зеленью

- ✓ 1,5 кг опят
- ✓ 70 г соли
- ✓ 10 лавровых листьев
- ✓ 1 пучок зелени
- ✓ по 1 ч. л. черного молотого перца, семян укропа
- ✓ по щепотке имбиря, аира

Опята очистите, промойте, положите вариться в слегка подсоленную воду. Варите 15 мин после закипания, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Положите небольшой слой опят в стеклянную банку, добавьте остальные ингредиенты, и так делайте пока не закончатся грибы. Накройте грибы чистой марлей, сложенной в несколько слоев, поставьте деревянный круг и груз. Держите в прохладном месте около 1 месяца.

Грузди с чесноком

- ✓ 1 кг груздей
- ✓ 50 г соли
- ✓ 5 зубчиков чеснока
- ✓ по щепотке гвоздики, душицы, имбиря

Грузди очистите, промойте. Сложите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, оставьте на 3 дня, 2 раза в день меняя воду. После этого нарежьте грибы произвольно, уложите в деревянную бочку, посыпьте солью, измельченным чесноком и специями. Накройте грибы марлей, сложенной в несколько слоев, положите на нее деревянный кружок, поставьте гнет. Держите в прохладном месте около 1 месяца.

Грибы горячей засолки

- ✓ 1 кг грибов
- ✓ 2–3 зубчика чеснока
- ✓ 2 лавровых листа
- ✓ 1 ст. л. семян укропа
- ✓ 1,5 ст. л. соли

Грибы промойте, отварите в течение 10 мин в слегка подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Выложите грибы в кастрюлю, залейте водой, чтобы она покрывала их на 2–3 см, добавьте специи, измельченный чеснок и соль и варите в рассоле необходимое время (грузди, опята, сыроежки, валуи, лисички – 30 мин, чернушки, белянки, волнушки – 15 мин). Затем разложите грибы по стерилизованным стеклянным банкам, залейте тем же рассолом, в котором они варились, и закупорьте.

Грузди с листьями смородины

- ✓ 1,5 кг груздей
- ✓ 70 г соли
- ✓ по 5 листьев красной смородины, малины
- ✓ несколько веточек укропа
- ✓ черный перец горошком

Грибы очистите, промойте. Замочите в холодной воде с солью (1 ст. л. соли на 1 л воды) на 2 дня. Затем грибы еще раз промойте, варите в кипящей воде 10 мин, откиньте на дуршлаг. Переложите грибы в деревянную бочку, каждый слой пересыпая солью и перцем. Верхний слой накройте листьями и укропом, положите марлю, сложенную в несколько слоев, деревянный круг, гнет. Держите в прохладном месте около 1 месяца.

Белые грибы со сливочным маслом

- ✓ 2,5 кг белых грибов
- ✓ 150 г соли
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 10 лавровых листьев
- ✓ несколько листьев хрена, смородины, малины
- ✓ черный молотый перец

Грибы очистите, промойте, кипятите в слегка подсоленной воде 10 мин, откиньте на дуршлаг. Затем промойте грибы еще раз холодной водой, немного обсушите. В деревянную бочку положите половину листьев хрена, смородины, малины, на них шляпками вверх уложите грибы, каждый слой посыпая солью и перцем, кладя лавровые листья, последний слой залейте растопленным сливочным маслом. Накройте грибы марлей, сложенной в несколько слоев, положите деревянный круг и гнет. Грибы готовы к употреблению через 1 месяц. Перед подачей на

стол грибы следует вымочить несколько часов в холодной воде, а потом потушить или отварить.

Рыжики с листьями смородины

✓ 2,5 кг рыжиков
✓ 100 г соли
✓ по 10 лавровых листьев, листьев красной смородины, малины
✓ по 1 пучку зелени укропа, базилика, петрушки
✓ черный и душистый перец горошком

Грибы промойте, очистите, обсушите. В глубокую кастрюлю насыпьте часть соли, положите половину промытых листьев смородины, малины, лавра, пучков зелени. Уложите ровным слоем шляпками вниз грибы, пересыпая слои солью и горошинами перца. Так продолжайте, пока не закончатся все грибы. Сверху выложите оставшиеся листья и зелень. Накройте кастрюлю крышкой ручкой вниз, положите груз. Поставьте в прохладное место на 1–1,5 месяца, после чего грибы готовы к употреблению.

Рыжики с луком и морковью

✓ 3 кг рыжиков
✓ 100 г соли
✓ по 1 головке репчатого лука, моркови
✓ по щепотке аниса, душицы, кориандра
✓ черный молотый перец

Грибы вымойте, переберите. Морковь и лук очистите, вымойте, нарежьте лук кольцами, морковь кружочками. Выкладывайте грибы тонкими слоями, пересыпая луком, морковью, специями, перцем, солью. Накройте крышкой, положите груз, поставьте в прохладное место на 15–20 дней.

Сыроежки с хреном

✓ 1,5 кг сыроежек
✓ 80 г соли
✓ по 1 головке чеснока, пучку зелени укропа, петрушки, базилика
✓ 10 лавровых листьев
✓ листья хрена

✓ по щепотке черного, душистого, белого перца, имбиря, гвоздики, душицы

Сыроежки очистите, промойте, отварите в слегка подсоленной воде 15–20 мин, снимая пену, откиньте на дуршлаг. В банку положите часть листьев хрена, затем слой сыроежек, измельченный чеснок, специи, лавровый лист, повторяйте, пока не закончатся грибы. Сверху накройте оставшимися листьями хрена, затем марлей, сложенной в несколько слоев, на нее положите деревянный кружок и гнет. Грибы уберите в прохладное место на 1 месяц.

Боровики с растительным маслом

✓ 2,5 кг боровиков
✓ 130 г соли
✓ 80 мл растительного масла
✓ 5 лавровых листьев
✓ толченый чеснок
✓ черный молотый перец
✓ несколько листьев хрена

Грибы промойте, очистите, засыпьте солью, оставьте на 1 день, несколько раз в день их перемешивая. Образовавшийся сок слейте, процедите через марлю, нагрейте, но не кипятите, влейте обратно в грибы. Настаивайте еще 1 день, повторите процедуру с соком, так сделайте 3 раза. Грибы поставьте на огонь, когда закипит сок, снимите и остудите. На дно деревянной бочки уложите половину листьев хрена, на них грибы шляпками вверх, в каждый слой кладя лавровый лист. Сверху положите перец и чеснок, залейте маслом и соком. Положите вторую половину листьев хрена, накройте марлей, сложенной в несколько слоев. Грибы накройте крышкой, положите гнет, оставьте на 10–15 дней. Перед подачей на стол отмочите несколько часов, затем отварите в несоленой воде.

Опята с чесноком

✓ 2,5 кг опят
✓ 130 г соли
✓ 2 головки чеснока
✓ 1 головка репчатого лука
✓ по 5 лавровых, дубовых листьев
✓ по 1 ч. л. душистого, черного, белого перца

✓ несколько листьев хрена

Опята промойте, очистите, отварите 20–30 мин в подсоленной воде, при необходимости снимайте пену. Грибы откиньте на дуршлаг, немного остудите. Положите в бочку половину листьев хрена, на них слоями грибы, каждый слой пересыпая солью, перцем, зубчиками чеснока, колечками лука. Сверху положите оставшиеся листья, марлю, сложенную в несколько слоев, затем деревянную крышку, груз. Готовы грибы будут через 1 месяц.

Маринованные грибы

Боровики с луком

✓ 2 кг боровиков
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 10 лавровых листьев
✓ 120 мл 6%-ного уксуса
✓ 2 ст. л. соли
✓ по щепотке имбиря, черного, душистого, белого перца, душицы
✓ 400 мл воды

Грибы промойте, переберите, крупные нарежьте на небольшие кусочки. Залейте водой, варите 30 мин, помешивая. Отвар процедите, положите соль, специи, лавровый лист, влейте уксус, настаивайте 20 мин, процедите еще раз. Лук очистите, нарежьте кольцами. В стерилизованную банку положите лук, затем грибы, влейте отвар, плотно закройте банку. Храните при температуре не выше 5–6 °С.

Шампиньоны с перцем

✓ 2 кг шампиньонов
✓ 3 моркови
✓ по 2 головки репчатого лука, болгарских перца
✓ 1 стручок острого перца
✓ 4 ч. л. сахара
✓ 2 ч. л. уксусной эссенции
✓ 200 мл растительного масла
✓ несколько лавровых листьев
✓ черный и душистый перец горошком
✓ 2 ст. л. соли

Грибы промойте, очистите, прокипятите 10 мин, слейте воду, промойте грибы холодной водой. Перец, лук, морковь очистите, вымойте, нарежьте кольцами и полукольцами, обжарьте на масле, посолите, остудите. Перемешайте все ингредиенты. Переложите в эмалированную посуду, дайте настояться пару дней, разложите по стерилизованным банкам, закатайте, храните в холодном месте.

Маслята с укропом

- ✓ 2 кг маслят
- ✓ 3 ст. л. сахара
- ✓ по 2 ст. л. соли, столового уксуса
- ✓ несколько веточек с зонтиками укропа
- ✓ лавровый лист
- ✓ по щепотке гвоздики, имбиря, душицы
- ✓ 3 л воды

Грибы промойте, очистите, положите в кипящую воду, варите 30 мин, помешивая и при необходимости снимая пену. За 10 мин до готовности положите соль, влейте немного уксуса, чтобы грибы не потемнели. Слейте воду, промойте грибы в проточной воде.

3 л воды доведите до кипения, слегка остудите, разведите сахар, уксус. Соедините грибы и маринад. В стерилизованные банки положите зонтики укропа, лавровый лист, гвоздику, имбирь, душицу, выложите грибы с маринадом. Банки прикройте стерилизованными крышками. Поставьте банки в высокую широкую кастрюлю, на дно положите сложенную в несколько слоев ткань. Залейте воду так, чтобы она на 2 см была ниже крышки, стерилизуйте 20 мин, закатайте крышки. Банки остудите, уберите в прохладное место для дальнейшего хранения.

Маслята с корицей

- ✓ 1 кг маслят
- ✓ 50 г сахара
- ✓ 30 г соли
- ✓ 1 г корицы
- ✓ 100 мл яблочного уксуса
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный и белый перец горошком
- ✓ 1 л воды

Грибы промойте, очистите, снимите со шляпок кожицу. Варите в кипящей воде 10 мин и откиньте на дуршлаг. В 1 л воды растворите соль, сахар, положите перец, лавровый лист, корицу, прокипятите 5 мин, влейте уксус. В маринад выложите маслята, варите, пока они не опустятся на дно. Грибы переложите в горячие стерилизованные банки, залейте маринадом, чтобы осталось 1–1,5 см до горлышка. Закатайте стерилизованными крышками, остудите, уберите в холодное место для дальнейшего

хранения.

Вешенки с уксусом и гвоздикой

- ✓ 1 кг вешенок
- ✓ 2 ст. л. соли
- ✓ 1 ст. л. сахара
- ✓ 3 ч. л. 6 %-ного уксуса
- ✓ несколько зонтиков укропа
- ✓ черный перец горошком
- ✓ несколько зерен гвоздики
- ✓ по щепотке душицы, аира, кориандра
- ✓ вода

Грибы промойте, очистите, отделите ножки от шляпок, большие шляпки разрежьте на несколько частей. Грибы положите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы до края кастрюли не хватало 3 см, добавьте укроп, гвоздику, перец, душицу, кориандр, аир. Поставьте на огонь, дождитесь закипания, разведите в кипящей воде соль и сахар, перемешайте, снова доведите до кипения, влейте уксус. Варите 30 мин на медленном огне, слегка остудите. Переложите в стерилизованные банки, залейте маринадом, закатайте стерилизованными крышками, остудите, уберите для дальнейшего хранения в холодильник.

Лисички с луком

- ✓ 500 г лисичек
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 1 стручок острого перца
- ✓ 4 зубчика чеснока
- ✓ 200 мл белого винного уксуса
- ✓ 2 ст. л. сахара
- ✓ 1 ч. л. соли
- ✓ душистый перец горошком
- ✓ лавровый лист
- ✓ несколько веточек розмарина, укропа
- ✓ 500 мл воды

Грибы промойте, очистите, прокипятите несколько минут в слегка подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Острый перец, лук и чеснок очистите, разрежьте на несколько частей. Уксус смешайте с водой, овощами и специями, посолите, прокипятите 5 мин. Грибы разложите по

стерилизованным банкам, залейте маринадом, закройте стерилизованными крышками, остудите, уберите для дальнейшего хранения в холодильник.

Сыроежки с луком и гвоздикой

- ✓ 2,5 кг сыроежек
- ✓ 40 г соли
- ✓ 4 головки репчатого лука
- ✓ 400 мл 9%-ного уксуса
- ✓ 1 ч. л. сахара
- ✓ несколько зерен гвоздики
- ✓ белый перец горошком
- ✓ по щепотке душицы, аира
- ✓ лавровый лист
- ✓ 1 л воды

Грибы промойте, очистите. Положите грибы в кипящую воду, варите 10–15 мин. В кипящей воде растворите соль, сахар, добавьте перец, гвоздику, кольца лука, лавровый лист, душицу, аир, варите 10 мин, добавьте уксус и грибы, варите еще 10 мин. Грибы переложите в стерилизованные банки, маринад проварите еще 10 мин и залейте им грибы. Банки закройте полиэтиленовыми крышками, остудите, поставьте в холодильник для дальнейшего хранения.

Опята с гвоздикой и корицей

- ✓ 2 кг опят
- ✓ по 4 ст. л. сахара, соли
- ✓ 3 ст. л. 70 %-ной уксусной эссенции
- ✓ 8 зерен гвоздики
- ✓ 3 палочки корицы
- ✓ несколько лавровых листьев
- ✓ душистый и белый перец горошком
- ✓ 2 л воды

В кипящей воде разведите соль, сахар, добавьте лавровый лист, перец, гвоздику, корицу. Прокипятите 3 мин, влейте эссенцию, снимите с огня. Грибы промойте, очистите, переложите в кипящую воду, варите несколько минут, пока грибы не опустятся на дно, помешивая и периодически снимая пену. Переложите грибы в стерилизованные банки на 2/3 высоты, слейте из банок отвар, залейте грибы маринадом. Банки закройте

стерилизованными крышками, остудите, уберите в холодильник для дальнейшего хранения.

Замороженные грибы

Заморозка вареных рыжиков

✓ 1 кг свежих рыжиков
✓ вода

Грибы промойте, очистите, крупные грибы разрежьте на несколько частей. Положите в кастрюлю, залейте водой. Варите в кипящей воде 30–40 мин, откиньте грибы на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, остудите. Готовые грибы переложите в пакет или контейнер, поместите в морозильную камеру.

Заморозка свежих лисичек

✓ 2 кг лисичек

Лисички промойте, очистите, просушите на бумажных полотенцах, чтобы они не слиплись в пакетах. Грибы разложите по пакетам в один слой, поместите в морозильную камеру.

Заморозка вареных моховиков

✓ 4 кг моховиков
✓ 1 ст. л. уксуса
✓ соль
✓ вода

Грибы промойте, очистите, нарежьте пластинками по 3–4 см. Отварите в слегка подсоленной воде 15 мин с добавлением уксуса, чтобы они не почернели, откиньте на дуршлаг. Грибы остудите, переложите в пакеты, поместите в морозильную камеру.

Заморозка свежих маслят

✓ 3 кг маслят

Маслята промойте, очистите, удалите со шляпки кожицу, просушите на бумажных полотенцах, чтобы они не слиплись в пакетах. Грибы разложите по пакетам в один слой, поместите в морозильную камеру.

Заморозка жареных на противне грибов

✓ 3 кг свежих грибов

Грибы промойте, очистите, просушите на бумажных полотенцах, нарежьте на небольшие кусочки. Обжаривайте на противне в собственном соку, пока не испарится влага. Грибы остудите, разложите по пакетам в один слой, поместите в морозильную камеру.

Заморозка вареных боровиков

✓ 4 кг боровиков
✓ соль
✓ вода

Грибы промойте, переберите, очистите, нарежьте пластинками по 3–4 см. Отварите пластинки в слегка подсоленной воде несколько минут, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Остудите. Готовые грибы переложите в пакеты или контейнеры, поместите в морозильную камеру.

Заморозка жареных грибов

✓ 2 кг свежих грибов
✓ растительное масло

Грибы промойте, очистите, просушите на бумажных полотенцах, нарежьте на небольшие кусочки. Обжаривайте на сковороде на растительном масле 20 мин, пока не испарится влага. Грибы остудите, разложите по пакетам в один слой, поместите в морозильную камеру.

Грибные соусы

Классический соус из сушеных белых грибов

- ✓ 100 г сушеных белых грибов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ соль
- ✓ 400 мл грибного бульона

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, а затем сварите в этой же воде до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте, мелко порубите и спассеруйте на части сливочного масла. На оставшемся сливочном масле поджарьте муку до золотистого цвета, влейте горячий грибной бульон, посолите, прокипятите в течение 10–12 мин, добавьте грибы с луком и доведите до кипения.

Подавайте соус к блюдам из картофеля или используйте в качестве базы для других рецептов.

Холодный соус из шампиньонов

- ✓ 600 г шампиньонов
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ по 1 большому яблоку, головке репчатого лука
- ✓ по 1 ст. л. горчицы, яблочного уксуса
- ✓ зеленый лук
- ✓ зелень укропа
- ✓ сахар
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Лук очистите и вымойте. Яблоко вымойте, очистите, удалите сердцевину. Подготовленные продукты мелко нарежьте, смешайте с сахаром, солью, горчицей, уксусом и сметаной, посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью лука и укропа.

Соус с томатом

- ✓ 500 г классического грибного соуса
- ✓ по 1,5 ст. л. томатной пасты, сливочного масла
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец

В кипящий грибной соус добавьте томатную пасту, сливочное масло, перец и лавровый лист, доведите до кипения.

Подавайте соус к блюдам из курицы.

Соус с хреном

- ✓ 400 г любых свежих грибов
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 2 ст. л. столового хрена
- ✓ уксус
- ✓ зелень укропа
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и мелко нарежьте. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и порубите.

Соедините грибы, сметану, яйцо, хрен, уксус и тщательно промытую и мелко порубленную зелень укропа, перемешайте.

Белый соус из шампиньонов

- ✓ 500 г шампиньонов
- ✓ 2 ст. л. муки
- ✓ 1 ст. л. сливочного масла
- ✓ зеленый лук
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 450 мл молока

Очищенные и вымытые грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле.

Муку смешайте с молоком, влейте смесь в грибы, посолите, поперчите и заправьте тщательно промытым и мелко порубленным зеленым луком.

Подавайте соус к мясу и рыбе.

Соус с красным вином

- ✓ по 100 г репчатого лука, шампиньонов
- ✓ 50 г анчоусов
- ✓ 2 ст. л. сливочного масла
- ✓ растительное масло
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 500 мл рыбного томатного соуса
- ✓ 70 мл красного сухого вина

Очищенные и вымытые грибы сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте тонкими ломтиками. Лук очистите, сполосните, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Томатный соус процедите, соедините с жареным луком и варите на медленном огне в течение 15 мин. За 5 мин до готовности добавьте грибы и влейте красное сухое вино.

Еще горячий готовый соус заправьте сливочным маслом, смешайте с протертыми анчоусами и приправьте солью и перцем.

Соус с чесноком

- ✓ 300 г любых свежих грибов
- ✓ 30 г чеснока
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 2 ст. л. уксуса
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы нарежьте соломкой и сварите до готовности. Чеснок очистите, вымойте, разотрите с солью, залейте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Соедините грибы с чесночным маслом, заправьте уксусом и снова размешайте.

Подавайте соус к овощным котлетам и мясу.

Соус со сливками

- ✓ 800 г классического грибного соуса
- ✓ 20 г сливочного масла
- ✓ 200 мл сливок

В грибной соус влейте сливки и варите 5–7 мин, затем добавьте сливочное масло.

Полученный соус лучше всего подходит для подачи к мясным и овощным блюдам.

Кисло-сладкий соус

- ✓ 100 г классического грибного соуса
- ✓ 8 ягод чернослива
- ✓ 2 ст. л. яблочного уксуса
- ✓ 1 ст. л. томатной пасты
- ✓ 3 ч. л. сахара
- ✓ 2 ч. л. изюма

В кипящий грибной соус положите промытый горячей водой изюм, предварительно замоченный и очищенный от косточек чернослив, сахар, томатную пасту и уксус, доведите до кипения.

Подавайте соус к крупяным и картофельным блюдам.

Соус с вином

- ✓ по 50 г мелко рубленого репчатого лука, пшеничной муки
- ✓ 30 г сливочного масла
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ по 400 мл грибного отвара, мясного бульона
- ✓ 100 мл сухого красного вина

Мясной бульон и грибной отвар соедините и прокипятите. Муку поджарьте на растительном масле, разведите горячим бульоном, добавьте слегка поджаренный лук и варите 15–20 мин.

Полученный соус протрите через сито, влейте вино, вскипятите и заправьте сливочным маслом. Подавайте к мясным и овощным блюдам.

Соус с помидорами

- ✓ 400 г классического грибного соуса
- ✓ 200 г помидоров
- ✓ 25 г мелко рубленого репчатого лука
- ✓ 20 г сливочного масла
- ✓ 15 г корня петрушки
- ✓ 2 лавровых листа
- ✓ 10 горошин душистого перца
- ✓ растительное масло
- ✓ соль
- ✓ 130 мл куриного бульона
- ✓ 50 мл сухого белого вина

Помидоры вымойте, нарежьте кубиками, залейте куриным бульоном, добавьте поджаренный на растительном масле до прозрачности лук, очищенный и натертый на мелкой терке корень петрушки, лавровый лист и перец, варите 40 мин.

В полученную смесь введите классический грибной соус и варите еще 15 мин. Смесь процедите, протрите через сито, влейте вино, вскипятите и заправьте сливочным маслом.

Подавайте соус к овощам, тушеному мясу, блюдам из птицы.

Соус из сморчков или сморчковых шапочек

- ✓ 600 г свежих сморчков или сморчковой шапочки
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зелень укропа, петрушки
- ✓ мускатный орех
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 500 мл мясного бульона

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Сварите сморчки в подсоленной воде, процедите, промойте в холодной воде и мелко нарежьте. В сковороде разогрейте растительное масло, выложите грибы и лук, добавьте соль и перец и пожарьте под крышкой.

Муку разотрите с маслом, разведите мясным бульоном и варите до загустения. В полученный соус добавьте жареные сморчки и лук, сметану и кипятите 2 мин.

Перед подачей на стол посыпьте соус тертым мускатным орехом и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью. Лучше всего такой соус подходит к картофельным или рыбным котлетам.

Масло из боровиков

✓ 400–500 г свежих боровиков
✓ 400 г сливочного или топленого масла

Грибы очистите, досуха вытрите, высушите в духовке, истолките в порошок и разотрите с маслом, всыпав столько грибного порошка, сколько оно примет.

Храните готовое масло в маленьких банках, плотно закрытых крышкой, в холодном месте.

Соус из свежих ножек вешенок

- ✓ 500 г свежих ножек вешенок
- ✓ 200 г сметаны
- ✓ 4 головки репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сливочного масла
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 400 мл воды

Ножки грибов вымойте, пропустите через мясорубку и потушите на медленном огне в течение 60 мин, при необходимости добавляя воду. Лук очистите, вымойте и мелко порубите.

Отдельно на сливочном масле поджарьте муку до золотистого цвета, смешайте с тушеными грибами, луком, посолите, поперчите и варите 10 мин. Затем добавьте сметану, размешайте и снимите с огня.

Подавайте соус в горячем или холодном виде к различным блюдам.

Соус с яблоками

- ✓ 500 г любых свежих грибов
- ✓ 100 г сметаны
- ✓ по 1 яблоку, головке репчатого лука
- ✓ по 2 ст. л. горчицы и уксуса
- ✓ зеленый лук
- ✓ зелень укропа
- ✓ сахар
- ✓ соль

Очищенные и вымытые грибы сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Яблоко вымойте, очистите и нашинкуйте тонкой соломкой.

Соедините подготовленные ингредиенты со сметаной, заправленной сахаром и солью, добавьте горчицу и уксус, перемешайте и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью лука и укропа.

Соус из трюфелей по-французски

- ✓ 450 г говядины
- ✓ 100 г шпика
- ✓ 6 ломтиков соленых трюфелей
- ✓ 5 корнишонов
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ по корню петрушки, пастернака, сельдерея
- ✓ лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ мука
- ✓ сливочное масло
- ✓ 100 мл мадеры
- ✓ бульон

Лук очистите и вымойте. Говядину вымойте в холодной воде, обсушите и мелко порубите вместе со шпиком, луком и белыми кореньями, добавьте перец и лавровый лист. Поджарьте полученный фарш на сухой сковороде (шпик внутри фарша выделит достаточно жира), долейте воды и варите около 1 ч. Приготовьте мучную поджарку на сливочном масле, разведите бульоном, влейте мадеру, добавьте трюфели, нарезанные соломкой корнишоны и варите в течение 15 мин, посолите.

Подавайте соус к жаркому или паштету из дичи.

Подливка из белых грибов

- ✓ 150 г свежих белых грибов
- ✓ 100 г сметаны
- ✓ 0,5 головки мелко рубленого репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сливочного масла
- ✓ по 1,5 ст. л. пшеничной муки, лимонного сока
- ✓ 1 ст. л. мелко рубленой зелени петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 500 мл мясного бульона

В сковороде на 1 ст. л. растопленного сливочного масла поджарьте мелко нарезанные лук и петрушку, посыпьте мукой и обжаривайте еще в течение 1 мин. Полученную светлую заправку постепенно залейте холодным бульоном, введите сметану и, непрерывно помешивая, варите около 20 мин. Грибы вымойте, очистите, нарежьте пластинками и потушите на оставшемся масле.

В приготовленную ранее подливку выложите тушеные грибы, хорошо проварите, а затем добавьте лимонный сок, соль и перец.

Подавайте соус к вареному и тушеному говяжьему мясу, вареной рыбе, вареному картофелю.

Соус с трюфелями

- ✓ 750 г классического грибного соуса
- ✓ 100 г свежих или маринованных трюфелей
- ✓ по 100 мл мадеры, бульона-фюме, отвара от трюфелей

В готовый соус добавьте сильно концентрированный бульон-фюме, влейте отвар от трюфелей, который остался после вываривания грибов, и, помешивая, кипятите на слабом огне в течение 10–12 мин. В эту смесь влейте подогретую мадеру, добавьте мелко нарубленные трюфели, размешайте. Подавайте соус к фаршированным котлетам из домашней птицы и дичи, котлетам по-киевски, паштетам и филе.

Соус из сморчков

- ✓ 1 кг говяжьих мозгов
- ✓ 200 г свежих сморчков
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ по 1 ст. л. уксуса, мускатного ореха
- ✓ зелень укропа
- ✓ 10 зерен красного перца
- ✓ 1 лавровый лист
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 600 мл молока
- ✓ вода

Сморчки вымойте, разрежьте каждый на 4 части, вымочите в воде 15 мин, опустите в 1 л кипящей воды с 2 ст. л. соли и варите в течение 30 мин до мягкости. Готовые грибы промойте под краном и нашинкуйте.

Мозги замочите в воде на 2–3 ч, снимите пленки и прокипятите в течение 10 мин в 2,5 стаканах воды с 10 зернами красного перца, лавровым листом, уксусом и 1 ч. л. соли, нарежьте кусочками.

Из муки и сливочного масла приготовьте мучную поджарку. Разведите ее молоком и прокипятите. В полученный белый соус опустите сморчки, вскипятите, посолите, добавьте мускатный орех, черный перец, тщательно промытый и мелко порубленный укроп и мозги. Полученную смесь еще раз вскипятите.

Соус из трюфелей с вином

✓ 6 соленых трюфелей среднего размера
✓ 150 мл (мадеры или малаги)
✓ лимонный сок

Для красного соуса:
✓ 100 г изюма
✓ по 30 г миндаля, чернослива
✓ 3 ломтика лимона
✓ 2 куска жженого сахара
✓ по 2 ст. л. сахара, лимонного сока
✓ 70 мл белого вина

Вымоченные в воде трюфели сварите в мадере или малаге. В сотейник положите жженый сахар, ломтики лимона и обычный сахар, влейте лимонный сок, добавьте ошпаренный изюм, миндаль, чернослив и белое вино, вскипятите.

В готовый красный соус добавьте лимонный сок, соедините с трюфелями и вином, перемешайте и вскипятите.

Соус со сливами

✓ 120–140 г репчатого лука
✓ 50 г томатного пюре
✓ 30–40 г свежих слив
✓ по 20 г любых сушеных грибов, топленого сливочного масла, пшеничной муки, сливочного масла
✓ 2–4 ст. л. грибного бульона
✓ 1 лавровый лист
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ вода

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, затем сварите в 400 мл воды, откиньте на дуршлаг и нарежьте соломкой. Бульон процедите.

Пшеничную муку поджарьте на топленом масле, смешайте с горячим грибным бульоном, размешайте до образования однородной массы, доведите до кипения и варите в течение 15–20 мин.

Лук очистите, вымойте, нарежьте соломкой и поджарьте на половине сливочного масла с томатным пюре, посолите, снова доведите до кипения, после чего добавьте перец и лавровый лист и варите еще 3–5 мин.

В готовый соус выложите нашинкованные грибы, луково-томатную зажарку, половинки свежих слив и кусочки оставшегося сливочного масла.

Соус с яичными желтками

- ✓ 400 г белого соуса из шампиньонов
- ✓ 2 яичных желтка
- ✓ зелень петрушки
- ✓ 100 мл грибного бульона

Белый соус разведите грибным бульоном, введите желтки, разогрейте (но не кипятите) и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Подавайте соус горячим к птице и мясным блюдам.

Соус с зеленью петрушки

- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ 50 г репчатого лука
- ✓ зелень петрушки
- ✓ 250 мл рыбного бульона
- ✓ 50 мл грибного бульона

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и спассеруйте на части сливочного масла с мукой. В полученную зажарку влейте рыбный бульон, кипятите в течение 20–25 мин и заправьте оставшимся сливочным маслом. В полученный соус введите грибной бульон и протрите сквозь сито.

Подавайте соус горячим с тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки к отварной рыбе.

Соус из лисичек

- ✓ 400 г свежих лисичек
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 3 ч. л. сливок
- ✓ 2 ч. л. сушеного базилика
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и спассеруйте на половине растительного масла. Грибы вымойте, очистите, нарежьте соломкой и пожарьте на оставшемся растительном масле, пока не испарится вся вода.

Соедините лук и грибы, добавьте приправы и сливки и варите, пока не получится густой соус.

Соус из сморчков со сметаной

- ✓ 600 г сморчков
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зелень укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ сахар
- ✓ соль
- ✓ 400 мл бульона
- ✓ 200 мл сметаны

Сморчки замочите с вечера, промойте несколько раз в чистой воде, опустите в кипящую соленую воду, варите 15 мин, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и мелко нарежьте. Лук очистите, вымойте и мелко порубите.

В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло, выложите нарезанные сморчки и лук, добавьте соль, перец и жарьте под крышкой, часто помешивая, чтобы продукты не пригорели.

Для соуса 1 ст. л. сливочного масла разотрите с мукой, разведите бульоном и варите, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Затем выложите в нее обжаренные с луком сморчки, влейте сметану, дайте прокипеть 2 раза, посолите, добавьте немного сахара и посыпьте тщательно промытым и мелко порубленным укропом.

Подавайте соус к картофельным или рыбным котлетам.

Тулузский соус

- ✓ 70 г сметаны
- ✓ 50 г свежих шампиньонов или трюфелей
- ✓ 1 яичный желток
- ✓ соль
- ✓ 300 мл бульона или консоме
- ✓ 80 мл белого сухого вина

Грибы вымойте, очистите, нарежьте тонкой соломкой, выложите в консоме или бульон и варите на слабом огне в течение 15 мин. Затем влейте белое вино, процедите, заправьте желтком и сметаной, посолите и нагрейте, не доводя до кипения.

Соус из сушеных грибов с помидорами и сметаной

- ✓ 100 г сметаны
- ✓ 25 г любых сушеных грибов
- ✓ по 0,5 головки репчатого лука, помидора
- ✓ 5 ч. л. сливочного масла
- ✓ 2 ч. л. пшеничной муки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ сахар
- ✓ соль

Грибы вымойте, залейте водой, оставьте для набухания на 2 ч, затем сварите в 400 мл воды, откиньте на дуршлаг и нарежьте брусочками. Лук очистите, вымойте, нарежьте полукольцами и пассеруйте на сливочном масле. Добавьте к луку грибы, посыпьте мукой, перемешайте и слегка подрумяньте. Помидор обдайте кипятком, очистите и натрите на мелкой терке.

Горячую луково-грибную смесь залейте грибным бульоном, добавьте помидор, посолите и варите в течение 10–15 мин, периодически помешивая. Затем введите сметану и сахар, добавьте соль, черный перец и через 5–7 мин снимите с огня.

Светлый соус

- ✓ 500 г свежих или 250 г соленых грибов
- ✓ 100 г жира или сала
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ 1,5 ст. л. пшеничной муки
- ✓ зеленый лук
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 400 мл воды, молока или отвара грибов

Грибы вымойте, очистите и нарежьте ломтиками, соленые грибы просто нарежьте. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Сало нарежьте кубиками, слегка подрумяньте на сухой сковороде, добавьте грибы и лук и потушите. Затем посыпьте мукой и специями, перемешайте и тушите еще 3–5 мин, влейте воду, молоко или отвар и варите еще 10 мин. Если из свежих грибов выделилось много сока, уменьшите количество добавляемой жидкости.

В полученную луково-грибную смесь введите сметану и тщательно промытый и мелко порубленный зеленый лук, перемешайте.

Подавайте соус к отварному картофелю, картофельному пюре, овощам и мясным котлетам.

Женевский соус

✓ 250 г любых свежих грибов
✓ 3 зубчика чеснока
✓ 1 ломтик черствого пшеничного хлеба без корок
✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ 1 ст. л. рубленой зелени петрушки
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ по 200 мл концентрированного рыбного бульона, красного сухого вина

Грибы вымойте, очистите и мелко порубите. Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс.

В кастрюле с толстым дном разогрейте сливочное масло, выложите грибы, зелень петрушки, чеснок, мелко раскрошенный хлеб, влейте бульон и красное вино и варите до мягкости грибов. Готовый соус процедите, заправьте солью и черным перцем.

Подавайте соус к вареному мясу или отварной рыбе.

Соус из опят

- ✓ 200 г свежих опят
- ✓ по 50 г репчатого лука, моркови, корня пастернака
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ соль
- ✓ 200 мл молока или сливок

Грибы промойте в соленой воде, тщательно отожмите, мелко порубите и потушите на медленном огне на половине растительного масла в течение 30 мин. Овощи вымойте, очистите, мелко нашинкуйте и пассеруйте на оставшемся растительном масле 3 мин. Все подготовленные ингредиенты соедините, залейте кипящим молоком и кипятите на медленном огне в течение 5 мин.

Молочный соус со свежими грибами

- ✓ 700 г молочного густого соуса
- ✓ 120 г очищенных креветок или раковых шеек
- ✓ 100 г свежих белых грибов или шампиньонов
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 250 мл рыбного бульона

Грибы вымойте, очистите, сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и мелко порубите. Креветки или раковые шейки также сварите, нарежьте небольшими кусочками.

Молочный соус разведите рыбным бульоном, введите отвар раков или креветок и грибной бульон, добавьте подготовленные креветки или раковые шейки и грибы, прокипятите. Готовый соус заправьте сливочным маслом.

Подавайте соус к отварной рыбе, блюдам из раковых шеек или креветок, вареным яйцам.

Томатный соус с белыми грибами

- ✓ 700 г томатного соуса
- ✓ 200 г репчатого лука
- ✓ 150 г белых грибов
- ✓ 40 г сливочного масла
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ 4 горошины черного перца
- ✓ 100 мл белого вина

Репчатый лук и грибы очистите, вымойте, мелко порубите и спассеруйте отдельно друг от друга на растительном масле. Чеснок очистите, вымойте и мелко порубите.

Грибы и лук выложите в горячий томатный соус, влейте вино, добавьте перец и варите в течение 10–15 мин. В готовый соус добавьте мелко нарубленный чеснок и заправьте сливочным маслом.

Подавайте соус к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Томатный соус с белыми грибами и овощами

- ✓ 700 г томатного соуса
- ✓ 250 г репчатого лука
- ✓ 150 г свежих белых грибов
- ✓ 75 г стручкового сладкого перца
- ✓ 30 г сливочного масла
- ✓ 20 г зелени петрушки
- ✓ по 10 г моркови, шпината
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень эстрагона
- ✓ 50 мл сильно концентрированного бульона-фюме
- ✓ соль

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук вымойте, очистите и нашинкуйте соломкой. Грибы вымойте, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеруйте на растительном масле, грибы обжарьте также на растительном масле, но отдельно. Чеснок очистите, вымойте и мелко порубите.

Обжаренные грибы и овощи соедините, залейте томатным соусом, добавьте концентрированный бульон-фюме и варите на медленном огне в течение 15–20 мин. За 2–3 мин до окончания варки положите в соус тщательно промытые и мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки добавьте соль, мелко рубленый чеснок и сливочное масло.

Подавайте соус к вареным овощам и мясным бульонам.

Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами

- ✓ 100 г маринованных грибов
- ✓ 3 яйца
- ✓ 0,5 лимона
- ✓ 25 г каперсов
- ✓ соль
- ✓ 250 мл сливок

Яйца тщательно взбейте венчиком, соедините со сливками, добавьте лимонную цедру и поставьте на водяную баню. Продолжайте взбивать полученную смесь до загустения, затем заправьте лимонным соком и солью.

Параллельно нашинкуйте грибы, отварите вместе с каперсами, откиньте на сито и соедините с полученным соусом.

Соус с огурцами и помидорами

✓ 300 г вареных грибов
✓ 200 г сметаны
✓ 2 помидора
✓ по 1 головке репчатого лука, соленому огурцу, вареному яйцу
✓ черный молотый перец
✓ сахар
✓ соль

Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Помидоры вымойте и нарежьте дольками, огурец – тонкими ломтиками, грибы – маленькими кубиками, яйцо измельчите с помощью яйцерезки.

Подготовленные ингредиенты выложите в салатник, полейте сметаной, в которую добавлен сок, вытекший при нарезании помидоров и огурцов, посолите, поперчите, добавьте сахар и слегка перемешайте.

Подавайте соус к холодным закускам, горячему картофелю и макаронам или используйте для приготовления бутербродов.

Соус со свежими грибами и чесноком

- ✓ 800 г классического грибного соуса
- ✓ 200 г свежих белых грибов или шампиньонов
- ✓ 150 г репчатого лука
- ✓ 100 г сливочного масла
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ 2 ст. л. лимонного сока
- ✓ 50 мл сильно концентрированного бульона-фюме
- ✓ соль

Репчатый лук и грибы очистите, вымойте, мелко порубите и спассеруйте отдельно друг от друга на 30 г сливочного масла. Чеснок очистите, вымойте и мелко порубите.

Пассерованные лук и грибы соедините с классическим соусом, добавьте концентрированный бульон-фюме и варите на медленном огне в течение 15–20 мин. Заправьте соус солью, лимонным соком, оставшимся сливочным маслом, добавьте чеснок и размешайте.

Подавайте соус к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус из хмеля с шампиньонами

- ✓ 600 г томатного соуса
- ✓ 200 г репчатого лука
- ✓ 40 г свежих шампиньонов
- ✓ 30 г маргарина
- ✓ по 20 г сливочного масла, хмеля
- ✓ соль
- ✓ 100 мл сухого вина

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и пассеруйте на маргарине. Грибы вымойте, очистите, сварите до готовности, нарежьте тонкими ломтиками, выложите к луку, посолите и продолжайте жарить в течение 5 мин, добавьте томатный соус и варите еще 15 мин.

Шишки хмеля отварите в 150 мл воды. Полученный отвар влейте в приготовленный ранее соус, добавьте вино и заправьте сливочным маслом.

Подавайте соус к мясным блюдам.

Соус с луком и маринованными грибами

- ✓ 750 г классического грибного соуса
- ✓ 300 г репчатого лука
- ✓ 100 г маринованных грибов
- ✓ 80 г сливочного масла
- ✓ 100 мл 3%-ного уксуса
- ✓ 2 лавровых листа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Очищенный и мелко нашинкованный лук спассеруйте на части сливочного масла, залейте уксусом, добавьте нарезанные ломтиками маринованные грибы, лавровый лист и перец, выпарите жидкость наполовину.

Полученный соус соедините с классическим, хорошо проварите и заправьте солью, перцем, лавровым листом и оставшимся сливочным маслом.

Подавайте соус к вареному и тушеному мясу и крупной отварной дичи.

Томатный соус с каперсами

✓ 700 г томатного рыбного соуса
✓ по 75 г свежих или маринованных белых грибов, вареной визиги
✓ по 60 г оливок с косточками, моркови
✓ 50 г соленых огурцов
✓ 30 г каперсов
✓ растительное масло

Морковь вымойте, очистите, нарежьте мелкими брусочками и припустите на растительном масле. Соленые огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками и отварите. Визигу и свежие белые грибы вымойте, очистите и нарежьте ломтиками. При использовании маринованных грибов после нарезки залейте их горячей водой и кипятите в течение 5–6 мин для удаления излишней кислотности. Оливки переберите и вырежьте косточки. Каперсы отделите от рассола, удалите плодоножки.

Подготовленные ингредиенты перемешайте, храните в холодном месте и по мере необходимости прогревайте в горячем подсоленном бульоне, а при подаче на стол соединяйте с томатным рыбным соусом.

Подавайте соус к припущенной и вареной рыбе.

Томатный соус с вешенками

- ✓ 500 г томатного соуса
- ✓ 150 г свежих вешенок
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ соль

Лук и чеснок очистите, вымойте и мелко порубите. Вешенки очистите, вымойте и нарежьте тонкими ломтиками. Лук пассеруйте на растительном масле, добавьте вешенки, влейте томатный соус и варите в течение 10–15 мин.

Перед подачей на стол добавьте в готовый соус чеснок и соль.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами

- ✓ 600 г классического грибного соуса
- ✓ 100 г свежих шампиньонов
- ✓ по 80 г репчатого лука, ветчины без жира
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ по 30 г каперсов, корнишонов
- ✓ 3 ст. л. уксуса
- ✓ соль

Очищенный и мелко нашинкованный лук спассеруйте на части сливочного масла, смешайте с нарезанной мелкими кубиками ветчиной и жарьте, помешивая, в течение 3–5 мин. Затем добавьте мелко порубленные корнишоны и каперсы, влейте уксус и прокипятите. Грибы вымойте, очистите, сварите до готовности и мелко порубите.

Полученный соус соедините с классическим и шампиньонами, доведите до кипения, посолите, размешайте и заправьте оставшимся сливочным маслом.

Подавайте соус к блюдам из зайца, кролика, свинины и баранины.

Соус из шампиньонов с вином и сливками

- ✓ 200 г свежих шампиньонов
- ✓ 75 г сливочного масла
- ✓ 2 яичных желтка
- ✓ сок 1 лимона
- ✓ 3 ст. л. мясо-грибного бульона
- ✓ 0,5 ст. л. пшеничной муки
- ✓ по 0,5 ч. л. соли, сахара
- ✓ 50 мл белого вина

Шампиньоны вымойте, очистите, нарежьте ломтиками, выложите в сотейник на расплавленное сливочное масло (25 г), влейте сок одного лимона и мясо-грибной бульон и тушите до мягкости. В другой кастрюле вскипятите оставшееся масло масла с мукой, влейте белое вино, вскипятите и добавьте тушеные шампиньоны. Снимите с огня, слейте жидкость в отдельную кастрюльку, добавьте желтки, соль и сахар, перемешайте, нагрейте до 70–75 °С и вылейте на шампиньоны.

Подавайте соус к отварным цыплятам, телячьим ножкам и грудинке.

Соус с сельдереем

- ✓ 650 г любых свежих грибов
- ✓ 450 г сухарей
- ✓ 6 стеблей сельдерея
- ✓ 2 головки репчатого лука
- ✓ 3 яйца
- ✓ 50 г рубленой зелени петрушки
- ✓ 4 ст. л. сливочного масла
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 650 мл куриного или овощного бульона

Овощи и грибы вымойте, очистите и мелко нарежьте. В большой сковороде на среднем огне разогрейте сливочное масло, выложите лук и сельдерей, добавьте соль и перец и готовьте в течение 10–12 мин, периодически помешивая, пока овощи не приобретут золотисто-коричневый оттенок. Затем выложите к ним грибы и готовьте под крышкой в течение 5–7 мин, пока не выделится жидкость. Далее снимите крышку и готовьте еще 10 мин, пока жидкость не выпарится. Сняв с огня, остудите.

Сухари мелко раскрошите, добавьте к овощам, влейте бульон и 170 мл воды, выложите петрушку, перемешайте, посолите, поперчите и введите яйца. Тщательно размешайте полученный соус.

Подавайте соус к блюдам из индейки или другой домашней птицы.

Соус к рыбе

- ✓ 300 г белого соуса из шампиньонов
- ✓ 200 г свежих шампиньонов
- ✓ 2 головки лука-шалота
- ✓ 4 ст. л. сливочного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Лук-шалот очистите, вымойте и мелко порубите. Шампиньоны вымойте, очистите, нарежьте пластинками и потушите вместе с луком на половине сливочного масла в течение 2 мин.

Подготовленные ингредиенты залейте белым соусом, размешайте, доведите до кипения и снимите с огня. Готовый соус приправьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки, солью, перцем и оставшимся сливочным маслом.

Соус из вешенок со сладким перцем и томатным соком

- ✓ 800 г классического грибного соуса
- ✓ 170 г болгарского перца
- ✓ 150 г свежих вешенок
- ✓ 70 г репчатого лука
- ✓ 50 г сливочного маргарина
- ✓ по 40 г моркови, корня петрушки
- ✓ 30 г сливочного масла
- ✓ 200 мл томатного сока
- ✓ 100 мл красного сухого вина
- ✓ 30 мл винного уксуса
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Овощи вымойте, очистите и нарежьте. Коренья, лук, морковь и сладкий перец пассируйте на сливочном маргарине, добавьте томатный сок, уксус, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите на слабом огне в течение 7–10 мин. Грибы вымойте, очистите, сварите до готовности и мелко порубите.

Соедините тушеные овощи с красным соусом и кипятите в течение 15–20 мин. Затем протрите полученную смесь через сито, добавьте вареные грибы и еще раз прокипятите. В готовый соус влейте вино и заправьте сливочным маслом.

Коричневый соус с томатом

- ✓ 200 г свежих или 25 г сушеных грибов
- ✓ по 1 головке репчатого лука, моркови, корню петрушки
- ✓ 4 ст. л. томатного пюре
- ✓ 3 ст. л. красного вина
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ 1 ст. л. жира
- ✓ 2 ч. л. жженого сахара
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ сливочное масло
- ✓ соль
- ✓ 400 мл коричневого бульона

Овощи вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Свежие грибы вымойте, очистите и нарежьте ломтиками, сушеные грибы предварительно замочите на 2 ч, слейте и также нарежьте соломкой. Подготовленные грибы потушите на сливочном масле до светло-золотистого цвета.

Жир растопите в сковороде и спассеруйте на нем нарезанные овощи, добавьте томатное пюре и коричневый бульон, проварите. Для получения более красивого коричневого цвета к соусу добавьте жженый сахар, предварительно растворенный в горячей воде и смешанный с подрумяненной на сухой сковороде мукой. Полученный соус кипятите на слабом огне, пока все продукты не станут мягкими, посолите, поперчите, протрите через сито, добавьте грибы и варите в течение 10 мин. Затем заправьте вином, добавьте кусочки охлажденного сливочного масла и посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки.

Подавайте соус к жаркому из говядины или телятины.

Соус с соком лимона

- ✓ 250 г свежих шампиньонов
- ✓ 60 г сливочного масла
- ✓ сок 1 лимона
- ✓ сливки

Шампиньоны тщательно промойте, мелко нарежьте и потушите в растопленном сливочном масле, смешанном с лимонным соком, под закрытой крышкой. Добавьте сливки и тушите еще 15 мин.

Постный соус

- ✓ 400 г любых свежих грибов
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 3 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. крахмала
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Грибы вымойте, разрежьте на 4 части, сварите в малом количестве воды, которую после варки не сливайте, и измельчите в блендере или очень мелко нашинкуйте. Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Лук очистите, вымойте, мелко порубите и пассеруйте на сковороде на растительном масле до золотого цвета. Затем добавьте в сковороду грибы и жарьте еще в течение 10 мин.

К подготовленным грибам добавьте чеснок, влейте бульон, оставшийся после варки грибов, добавьте специи и доведите до кипения. В это время приготовьте загуститель для соуса, для чего разведите крахмал в небольшом количестве холодного бульона и влейте, помешивая, в кипящий соус.

Соус из сушеных грибов

- ✓ 300 г репчатого лука
- ✓ по 100 г любых сушеных грибов, сливочного масла
- ✓ 2 ст. л. пшеничной муки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 600 мл горячего грибного бульона
- ✓ вода

Грибы промойте, залейте 1,5 стаканами холодной воды, оставьте на 6 ч или на ночь, затем вместе с водой перелейте в кастрюльку, добавьте холодной воды до объема 1 л и варите без соли до готовности. Сваренные грибы выньте шумовкой из бульона и мелко порубите.

Лук очистите, вымойте, мелко нарежьте и обжарьте на небольшом количестве сливочного масла. Когда он станет прозрачным, добавьте подготовленные грибы.

Муку спассеруйте на сливочном масле до коричневатого цвета и, не давая пассеровке остыть, введите 600 мл горячего грибного бульона, непрерывно помешивая полученную смесь. Варите соус, продолжая помешивать, в течение 15 мин, потом добавьте грибы с луком, посолите, поперчите, перемешайте и, как только жидкость начнет закипать, снимите с огня.

Соус подают к блюдам из мяса, крупы, картофеля и макарон.

Соус с болгарским перцем

✓ 500 г свежих шампиньонов
✓ по 2 болгарских перца, головки лука-шалота
✓ 3 ст. л. рубленой зелени базилика
✓ 2 ст. л. рисового масла
✓ красный молотый перец
✓ соль

✓ 250 мл белого сухого вина

Грибы вымойте, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Перцы вымойте, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Лук-шалот очистите, вымойте, мелко порубите и обжарьте на небольшом количестве рисового масла в течение 3–5 мин, добавьте грибы и болгарский перец.

Когда из грибов выпарится лишняя влага, посолите и поперчите овощную смесь, добавьте белое вино. Когда алкоголь выпарится, и объем жидкости немного уменьшится, добавьте базилик, выключите огонь и дайте соусу немного настояться.

Испанский соус с вином и белыми грибами

- ✓ 150 г свежих белых грибов
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 20 г пшеничной муки
- ✓ 500 мл томатного сока
- ✓ 50 мл полусухого белого вина, бульона

Грибы вымойте, очистите и нарежьте ломтиками. Растопите в сотейнике или на сковороде масло, выложите грибы и обжарьте в течение 5 мин. Всыпьте в сотейник муку и пассеруйте вместе с грибами, затем влейте бульон, томатный сок и вино и варите на медленном огне в течение 15 мин.

Подавайте соус к говядине, свинине и дичи.

Соус из маринованных грибов с маслинами

- ✓ 100 г маслин без косточек
- ✓ 70 г любых маринованных грибов
- ✓ 0,5 лимона
- ✓ по 1 ст. л. пшеничной муки, сливочного масла
- ✓ зелень петрушки, укропа
- ✓ соль
- ✓ 400 мл рыбного бульона

Обжаренную на масле муку соедините с рыбным бульоном и прокипятите в течение 8–10 мин. Затем добавьте измельченные маслины и маринованные грибы, нарезанные тонкими полосками.

Полученную смесь прогрейте, заправьте лимонным соком и тщательно промытой и мелко порубленной зеленью петрушки, укропа. Посолите.

Подавайте соус к блюдам из вареной рыбы.

Трюфельный соус

- ✓ 25 г трюфельной пасты
- ✓ 10 г тертого пармезана
- ✓ 100 мл 33 %-ных сливок
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Кипящие сливки соедините с трюфельной пастой и сыром, размешайте, уварите на 1/3, приправьте по вкусу.

На подогретую тарелку выложите соус и гарнируйте его любыми горячими овощами.

Яичный соус с маринованными грибами

- ✓ 60 г любых маринованных грибов
- ✓ 2 яйца
- ✓ цедра 1 лимона
- ✓ 2 ст. л. лимонного сока
- ✓ зелень петрушки, кинзы, розмарина
- ✓ 0,5 ч. л. сахара
- ✓ 0,3 ч. л. соли
- ✓ 150 мл сливок

Яйца соедините с сахаром и солью, взбейте миксером на самых малых оборотах, добавьте сливки и цедру лимона и, поставив посуду, в которой готовите соус, на водяную баню, продолжайте взбивать до загустения яичной массы.

Грибы и тщательно промытую зелень очень мелко нашинкуйте и добавьте в соус. Лимонный сок влейте частями, для начала введите 1 ст. л., перемешайте соус, попробуйте и при необходимости добавьте еще.

Сладкий соус

- ✓ 400 г белого грибного соуса из шампиньонов
- ✓ 50 г томатного пюре
- ✓ 25 г чернослива
- ✓ по 10 г изюма, сахара
- ✓ 5 мл 9%-ного уксуса

В белый грибной соус добавьте тщательно промытый изюм без косточек, чернослив, сахар, пассерованное томатное пюре и уксус. Прокипятите полученную смесь в течение 10–15 мин.

Подавайте соус к биточкам, котлетам и крокетам из картофеля.

Сырно-сливочный соус с грибами и свининой

✓ по 500 г любых свежих грибов, свинины
✓ 200 г твердого сыра
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 5 зубчиков чеснока
✓ 5 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

✓ по 200 мл 20 %-ной сметаны, белого вина

Мясо вымойте, обсушите и нарежьте крупными кубиками. Лук и чеснок очистите, вымойте и мелко порубите. Грибы вымойте, очистите, нашинкуйте соломкой и обжарьте на растительном масле вместе с луком и чесноком до золотистого цвета.

Выложите все подготовленные ингредиенты в сотейник, залейте вином и небольшим количеством воды, дайте немного потушиться, добавьте сметану и натертый твердый сыр. Посолите, поперчите и тушите до готовности мяса.

Сливочный соус с белыми грибами

- ✓ 100 г сушеных белых грибов
- ✓ 2 ст. л. сливочного масла
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ 200 мл сливок
- ✓ соль

Белые грибы вымойте, залейте водой, оставьте на 6–8 ч, еще раз вымойте, отварите до готовности и измельчите. На разогретую сковороду выложите сливочное масло, добавьте муку, влейте сливки, посолите и перемешайте.

В сковороду со сливочной массой выложите белые грибы, перемешайте, потомите на медленном огне в течение 3 мин и снимите с плиты.

Готовый соус выложите в соусницу и подавайте на стол.

Луковый соус с грибами

✓ 450 г любых свежих грибов
✓ 150 г пармезана
✓ 1 зубчик чеснока
✓ по 2 ст. л. сливочного масла, мелко рубленого зеленого лука, хереса
✓ 1 ст. л. оливкового масла
✓ 1 ч. л. пшеничной муки
✓ 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 250 мл жирных сливок

Грибы вымойте, очистите и измельчите с помощью блендера. Чеснок очистите, вымойте и пропустите через пресс. Растопите сливочное масло в сковороде, влейте оливковое масло, добавьте чеснок, грибы, зеленый лук, немного посолите и готовьте, непрерывно помешивая, в течение 10 мин.

Полученную смесь посыпьте мукой, тщательно перемешайте, добавьте сливки и мускатный орех, посолите, поперчите, уменьшите огонь и готовьте еще 5 мин. Затем добавьте сыр и херес и перемешайте.

Подавайте соус горячим к пасте или спарже.

Сырно-грибной соус

- ✓ 200 г любых свежих грибов
- ✓ 150 г любого твердого или плавленого сыра
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 1 ст. л. пшеничной муки
- ✓ молотый мускатный орех
- ✓ соль
- ✓ по 150–200 мл куриного или овощного бульона, молока

В сковороде на меленном огне растопите 30 г сливочного масла, добавьте муку, перемешайте и прогрейте в течение 1 мин, снимите сковороду с огня. Молоко и бульон немного подогрейте, чтобы жидкость была одной температуры с масляно-мучной смесью. Тонкой струйкой влейте теплое молоко, а затем и бульон в сковороду с масляно-мучной смесью, непрерывно помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Как только будет добавлена вся жидкость, перемешайте массу и верните на медленный огонь.

Грибы вымойте, очистите, измельчите с помощью блендера, введите в полученный ранее соус и, постоянно помешивая, доведите его до кипения. Продолжайте готовить в течение 3 мин до легкого загустения. Затем добавьте тертый сыр и перемешайте до его полного растворения. Проварите соус еще 1–2 мин, и при необходимости разбавьте до желаемой консистенции дополнительным количеством молока или бульона.

Готовый соус посолите, добавьте мускатный орех и в самом конце введите оставшееся сливочное масло.

Выпечка с грибами

Пицца с грибами и сметанным кремом

Для теста:
✓ 200 г пшеничной муки
✓ 2 ст. л. оливкового масла
✓ 1 ч. л. сухих дрожжей
✓ 0,25 ч. л. соли
✓ 150 мл теплой воды

Для начинки:
✓ по 300 г шампиньонов, жирной сметаны
✓ 2 яйца
✓ 5 ст. л. тертого твердого сыра
✓ 2 ст. л. сливочного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы промойте в воде или оботрите бумажной салфеткой. Несколько грибов одинаковой величины нарежьте пластинками и оставьте для украшения, остальные мелко нарежьте. В сковороде растопите кусочек сливочного масла, добавьте грибы, тушите до готовности, посолите и дайте остыть. Яйца взбейте, пока масса не побелеет, приправьте солью и молотым перцем. Продолжая взбивать, по ложке введите сметану. В яично-сметанную массу добавьте 4 ст. л. тертого сыра. Муку просейте, смешайте с солью, соберите горкой, сделайте в центре лунку и влейте в нее воду, в которой предварительно были разведены дрожжи, и оливковое масло. Замесите однородное тесто, после чего накройте его влажной салфеткой и оставьте на 1–1,5 ч.

Готовое тесто разделите пополам и раскатайте пласты толщиной 7–10 мм диаметром 25 см. Тесто уложите в смазанную форму или на противень, выложите поверх грибную начинку, а затем сметано-яичную смесь. Украсьте пиццу ломтиками шампиньонов, посыпьте оставшимся сыром и выпекайте в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Пицца с опятами

- ✓ 400 г дрожжевого теста
- ✓ 200 г свежих опят
- ✓ по 100 г грудинки, помидоров
- ✓ по 50 г репчатого лука, сыра
- ✓ 1 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль

Срежьте с грудинки шкурку и нарежьте мясо кубиками. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Помидоры вымойте, ошпарьте кипятком, снимите кожицу, разрежьте поперек пополам, удалите семечки, а мякоть нарежьте маленькими кубиками. Грибы вымойте, промокните салфеткой и нарежьте соломкой. Сыр нарежьте тонкими ломтиками. Кусочки грудинки поджарьте в большой сковороде на слабом огне, добавьте лук, тушите до прозрачности, выложите грибы и тушите вместе с луком в течение 2 мин. Подмешайте к грибам, мясу и луку помидоры, приправьте их солью, перцем и тушите на среднем огне еще 5 мин, добавьте тщательно промытую и мелко порубленную петрушку.

Тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите на смазанный маслом противень. Распределите по тесту грибную начинку, поверх нее выложите ломтики сыра и сбрызните растительным маслом. Выпекайте пиццу в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 20 мин.

Пицца на гриле

Для теста:
✓ 600 г пшеничной муки
✓ 1 ст. л. сухих дрожжей
✓ 5 ч. л. сахара
✓ 4 ч. л. оливкового масла
✓ по 0,25 ч. л. чесночной соли, сушеного орегано, соли

Для начинки:
✓ 200 г итальянских колбасок, купатов или фарша
✓ 180 г свежих шампиньонов
✓ 150 г моцареллы
✓ 100 г томатного соуса
✓ по 50 г красного и зеленого болгарского перца
✓ 30 мл растительного масла

В теплой воде разведите дрожжи, добавьте сахар, масло, соль, орегано и половину муки. Замесите однородное тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Выложите его на присыпанную мукой поверхность и обомните в течение 10 мин до эластичности. Положите тесто в слегка промасленную миску, накройте и поставьте в теплое место на 30 мин.

Колбаски, купаты или фарш обжарьте в большой сковороде на среднем огне до розового цвета. Лишний жир слейте и снимите сковороду с огня. Грибы вымойте, очистите и нарежьте пластинками. Болгарский перец вымойте, удалите семена и нарежьте кольцами.

Подошедшее тесто обомните, разделите на две части, каждую раскатайте в круг диаметром 32 см и выложите на металлические круглые противни для пиццы диаметром 30 см, застеленные фольгой и смазанные растительным маслом, края теста загните, образуя бортики.

Смажьте основы томатным соусом, сверху выложите жареное мясо, грибы и перец, посыпьте натертым на крупной терке сыром. Поставьте пиццу на решетку предварительно разогретого до средней температуры гриля и готовьте под закрытой крышкой 15–20 мин до зарумянивания.

Пицца «Каприччиоза» с шампиньонами

Для теста:
✓ 250 г муки
✓ 20 г свежих дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 1 ст. л. сахара
✓ 0,5 ч. л. соли
✓ 200 мл молока

Для начинки:
✓ 400 г ветчины
✓ 300 г свежих шампиньонов
✓ 5 помидоров
✓ 4 ломтика твердого сыра
✓ 1 зубчик чеснока
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ соль
✓ 100 мл белого вина

Из указанных ингредиентов приготовьте дрожжевое тесто, дайте ему подойти, еще раз тщательно вымесите и выложите на смазанный маслом противень.

Шампиньоны вымойте и нарежьте тонкими пластинками вместе с ветчиной. Выложите их в сотейник, добавьте 2 ст. л. растительного масла, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, влейте стакан белого вина, варите в течение 15 мин и посолите. Помидоры вымойте и нарежьте тонкими кружочками.

Тесто раскатайте в тонкий пласт, смажьте оставшимся маслом, покройте помидорами, затем выложите начинку и накройте все ломтиками сыра. Выпекайте пиццу в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин.

Пицца с шампиньонами и яичной заливкой

- ✓ 400 г дрожжевого теста
- ✓ 200 г свежих шампиньонов
- ✓ 100 г шпика
- ✓ 3 яйца
- ✓ 2 ст. л. рубленой зелени петрушки
- ✓ 1 ст. л. лимонного сока
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 100 мл воды

Шампиньоны вымойте и нарежьте тонкими ломтиками, шпик – кубиками. Яйца соедините с водой, добавьте лимонный сок, посолите, поперчите, всыпьте петрушку и перемешайте. Тесто раскатайте в тонкий пласт, выложите на него грибы, добавьте шпик и залейте яичной смесью. Дайте пицце постоять еще 15 мин и выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке 50–60 мин.

Пицца с шампиньонами и сыром

- ✓ готовая основа под пиццу
- ✓ 200 г свежих шампиньонов
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 2 моркови
- ✓ 1 головка репчатого лука
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ 1 ст. л. майонеза

Овощи очистите и вымойте. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко порубите и обжарьте вместе на растительном масле. Шампиньоны вымойте, очистите и мелко порубите, сыр натрите на крупной терке. Основу для пиццы смажьте майонезом, затем выложите овощи, равномерно распределив их по поверхности коржа, сверху уложите шампиньоны и посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу в разогретой до 180 °С духовке 30–35 мин.

Пицца с рыбой, грибами и зеленым горошком

Для теста:
✓ 750 г муки
✓ 40 г свежих дрожжей
✓ сахар
✓ соль
✓ 350 мл воды

Для начинки:
✓ 500 г томатного пюре
✓ 350 г любой рыбы
✓ 300 г тертого сыра
✓ 150 г любых свежих грибов
✓ 100 г замороженного зеленого горошка
✓ 2 помидора
✓ 1 филе сельди
✓ 1 ст. л. оливок, начиненных перцем
✓ сухой орегано
✓ растительное масло
✓ соль

Грибы вымойте и нарежьте пластинками, помидоры – тонкими кружками. Филе сельди нарежьте длинной соломкой. Горошек выложите в дуршлаг и оставьте оттаивать.

Из указанных ингредиентов замесите тесто и дайте ему подойти. Затем раскатайте его в тонкий пласт, придав форму прямоугольника, выложите на застеленный фольгой противень и сделайте высокие бортики. Сбрызните тесто маслом и намажьте на него густой слой томатного пюре, посолите и посыпьте орегано.

Крест-накрест выложите на тесте сырое, тонко порезанное филе сельди, пространство между ними покройте грибами, томатами, оливками, рыбой и оттаявшим горошком. Густо посыпьте пиццу натертым на крупной терке сыром.

Выпекайте пиццу в предварительно разогретой до 220 °С духовке в течение 20 мин. На стол подавайте сразу.

Пицца с курицей и шампиньонами

Для теста:
✓ 500 г пшеничной муки
✓ 120 г маргарина
✓ 1 яйцо
✓ 1 ч. л. соды
✓ молотый мускатный орех
✓ соль
✓ 200 мл кефира

Для начинки:
✓ отварной куриный окорочок
✓ 200 г шампиньонов
✓ 150 г сыра
✓ 2 помидора
✓ по 1 головке репчатого лука, вареному яйцу
✓ 2 ст. л. майонеза
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ 1 упаковка приправы для пиццы

Шампиньоны вымойте, сварите, остудите и нарежьте пластинками. Мясо отделите от костей и измельчите. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками. Лук очистите, вымойте и мелко порубите. Яйцо и сыр натрите на крупной терке. Маргарин растопите, влейте взбитый с яйцом кефир, посолите, добавьте муку, соду, мускатный орех и замесите тесто.

Готовое тесто раскатайте, перенесите на противень, смажьте растительным маслом, выложите помидоры, затем лук, грибы и курицу, смажьте майонезом. Посыпьте пиццу яйцом и сыром, добавьте приправу и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 20 мин.

Шампиньоны в тесте

Для теста:
✓ 0,75 стакана пшеничной муки
✓ 1 яйцо
✓ 1 ст. л. оливкового масла
✓ соль
✓ 130 мл молока

Для начинки:
✓ 500 г свежих шампиньонов
✓ 50 г сливочного масла
✓ 1 лимон
✓ 5 ст. л. жира для жарки
✓ 2 ст. л. уксуса
✓ соль

Очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы сварите в подсоленной воде с уксусом на медленном огне в течение 3–5 мин, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.

Яичный желток разотрите с солью, оливковым маслом и молоком, всыпьте муку, тщательно перемешайте. Полученному тесту дайте настояться 20 мин, после чего введите в него взбитый белок. Готовые шампиньоны сбрызните лимонным соком и растопленным сливочным маслом, затем окуните в тесто, выложите на сковороду, смазанную жиром, и обжарьте.

Пицца с ветчиной и маринованными шампиньонами

Для теста:
✓ 180 г пшеничной муки
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ 1 ч. л. сухих дрожжей
✓ 0,25 ч. л. соли
✓ 130 мл теплой воды

Для начинки:
✓ по 150 г маринованных шампиньонов, ветчины
✓ 100 г любого твердого сыра
✓ 1 помидор
✓ 2 ст. л. консервированной кукурузы
✓ сушеный орегано

Для соуса № 1:
✓ по 50 г томатной пасты, кетчупа
✓ по 0,5 ч. л. сушеного чеснока, орегано, базилика
✓ черный молотый перец
✓ 20 мл воды

Для соуса № 2:
✓ 100 мл майонеза
✓ 2 зубчика чеснока
✓ сушеный орегано

В сотейнике соедините томатную пасту и кетчуп, воду и специи, тщательно перемешайте, доведите до кипения на слабом огне и варите, непрерывно помешивая, в течение 5 мин. Готовый соус отставьте в сторону.

Чеснок очистите, вымойте, пропустите через пресс и смешайте с майонезом и сушеным орегано. Готовый соус отставьте в сторону.

Помидор вымойте и нарежьте тонкими кружками. Ветчину и грибы нарежьте соломкой. Сыр натрите на мелкой терке.

В миске соедините муку, соль и дрожжи. В отдельной посуде смешайте теплую воду с маслом, влейте полученную смесь в муку и замесите тесто деревянной лопаткой. Тщательно вымесите тесто на припудренной мукой доске и уберите в теплое место на 40 мин. Затем еще раз вымесите тесто, раскатайте в круглый

пласт и перенесите на застеленный пергаментом противень, сделайте бортики.

Смажьте тесто томатным соусом, выложите помидоры, поверх них распределите тонко нарезанную ветчину и грибы, посыпьте сушеным орегано и тертым сыром. Сверху выложите кукурузу. Поставьте противень с пиццей в разогретую до 220 °С духовку на 15 мин. Готовую пиццу смажьте чесночным соусом.

Пышки к борщу

- ✓ 300 г любых свежих грибов
- ✓ 100 г пшеничной муки
- ✓ 3 яйца
- ✓ по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
- ✓ 1 батон
- ✓ 5 ст. л. растительного масла
- ✓ 3 ст. л. сметаны
- ✓ соль
- ✓ 200 мл молока

Залейте батон молоком и оставьте для набухания. Грибы вымойте, сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг. Лук и чеснок очистите и вымойте.

Батон слегка отожмите и пропустите вместе с грибами, луком и чесноком через мясорубку. Добавьте в полученный в фарш сметану, посолите, сформуйте шарики, обваляйте их в муке и обжарьте на растительном масле.

Готовые пышки подавайте к борщу или другим супам горячими.

Блинный пирог с грибами

Для теста:
✓ 500 г пшеничной муки
✓ 2 яйца
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 2 ст. л. сахара
✓ 1 ч. л. пищевой соды
✓ соль
✓ 1 л молока

Для начинки:
✓ 300 г любых вареных грибов
✓ 100 г сметаны
✓ 5 яиц
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ зелень укропа
✓ черный молотый перец
✓ соль

Из перечисленных компонентов приготовьте тесто и испеките тонкие блинчики.

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и поджарьте на 1 ст. л. растительного масла. Три яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Зелень тщательно промойте и мелко порубите. Соедините грибы с луком, яйцами, зеленью, солью и перцем, остудите. Добавьте сметану и остудите.

Каждый блинчик переложите начинкой и запеките в разогретой до 180 °С духовке 10–15 мин, полив смесью сметаны и оставшихся яиц.

Пирожки с грибами и яйцами

Для теста:
✓ 4 яйца
✓ 3 стакана пшеничной муки
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 1 ч. л. дрожжей

Для начинки:
✓ 300 г любых свежих грибов
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. л. масла
✓ соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, потушите в собственном соку и смешайте с яйцами. Посолите.

Из указанных ингредиентов приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте небольшие лепешки выложите на каждую начинку и сформуйте пирожки. В зависимости от предпочтений обжарьте пирожки на масле или испеките в духовке.

Пирог с квашеной капустой и солеными груздями

Для теста:
✓ 4 яйца
✓ 3 стакана пшеничной муки
✓ 3 ст. л. растительного масла
✓ 1 ч. л. дрожжей

Для начинки:
600 г квашеной капусты
✓ 300 г соленых груздей
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. растительного масла

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и обжарьте на половине растительного масла до золотистого цвета. Квашеную капусту промойте, влейте вторую половину масла и тушите под крышкой до полуготовности. Выложите в капусту нашинкованные соленые грузди и обжаренный лук, перемешайте и тушите до готовности. Охладите начинку.

Из указанных ингредиентов приготовьте дрожжевое тесто, разделите его пополам и раскатайте 2 пласта. Первый пласт выложите на противень, смазанный маслом, распределите поверх начинку, накройте вторым пластом, тщательно защипните края, проколите вилкой в нескольких местах и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 мин.

Подушечки с грибами

Для теста:
600 г пшеничной муки
✓ 300 г сливочного масла
✓ 80 г сметаны
✓ 4 яйца

Для начинки:
✓ 400 г свежих шампиньонов
✓ 200 г репчатого лука
✓ 40 г сливочного масла
✓ 20 г сметаны
✓ 2 ст. л. растительного масла
✓ 1 яйцо
✓ черный молотый перец
✓ соль

Лук очистите, вымойте, мелко порубите и пассеруйте на растительном масле. Шампиньоны вымойте, очистите, мелко нарежьте, смешайте с репчатым луком, посолите, добавьте перец и сметану, охладите.

Из указанных ингредиентов замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной около 5 мм и нарежьте квадратами 4х4 см. На каждый кусок теста выложите грибную начинку, края квадратов смажьте яйцом, а потом сложите их один на другой так, чтобы их углы совпадали.

Выложите подушечки на противень, смазанный жиром, смажьте их яйцом, сбрызните растопленным сливочным маслом и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 15 мин.

Запеченный пирог с грибами, курицей и овощами

Для теста:

✓ 230 г муки
✓ 120 г сливочного масла
✓ 70 г маргарина или кондитерского жира
✓ 0,25 ч. л. соли
✓ 4–8 ст. л. холодной воды

Для начинки:

✓ 450 г вареной курицы
✓ 100 г свежих шампиньонов
✓ по 50 г сливочного масла, замороженного или свежего зеленого горошка
✓ по 2 моркови, стебля сельдерея
✓ по 1 головке репчатого лука, яйцу
✓ по 2 ст. л. муки, сушеных белых грибов
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 250 мл куриного бульона
✓ 60 мл нежирных сливок

В большую миску насыпьте муку и соль, положите в муку нарезанное кубиками сливочное масло и маргарин или жир и тщательно перемешайте руками до образования однородной массы. Добавляя воду, замесите тесто. Сформуйте из теста шар, сплюсните его, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–60 мин.

Сушеные грибы залейте кипятком, оставьте на 30 мин, обсушите, выложите на бумажное полотенце и слегка отожмите. Морковь и лук очистите, вымойте и нарежьте тонкой соломкой. Сельдерей и свежие грибы вымойте и нарежьте ломтиками.

В большой толстостенной кастрюле растопите половину сливочного масла, всыпьте муку и обжаривайте, помешивая, 1 мин. Введите в муку горячий бульон и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, до закипания, после закипания поварите еще 2–3 мин. Введите в загустевший соус сливки, соль и перец. Снимите кастрюлю с плиты и отставьте в сторону.

В большой сковороде растопите оставшееся сливочное масло, выложите лук и морковь и жарьте 5 мин. Затем добавьте сельдерей и свежие шампиньоны, жарьте еще 5 мин. Потом

выложите в сковороду рубленое куриное мясо, зеленый горошек и вымоченные грибы, перемешайте. Полученную начинку переложите в жаропрочную посуду, залейте соусом и тщательно перемешайте.

Тесто достаньте из холодильника и раскатайте в круг толщиной 3 мм. Вырежьте их этого пласта теста кусок, совпадающий по форме с посудой, в которой лежит начинка, но больше на 2,5 см с каждого края, и накройте им начинку. Придавите тесто руками к начинке, края фигурно уложите. Оставшееся тесто соберите, слегка обомните, раскатайте и вырежьте из него фигурки грибов. Смажьте эти фигурки взбитым яйцом и выложите на поверхность пирога, затем смажьте все тесто и сделайте в нем проколы. Поставьте пирог в нагретую до 190 °С духовку и выпекайте 30 мин до зарумянивания.

Грибные гнездышки с лавашом

- ✓ Маленькие круглые тонкие лаваши
- ✓ 300 г свежих шампиньонов
- ✓ по 150 г вареной курицы, вареного картофеля
- ✓ 120 г репчатого лука
- ✓ 50 г любого твердого сыра
- ✓ 2 яйца
- ✓ 4 ст. л. сметаны
- ✓ 2 ст. л. растительного масла
- ✓ зелень петрушки, укропа
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ 50 мл молока

Лук очистите, вымойте и мелко порубите вместе с куриным мясом. Грибы протрите влажной салфеткой и нарежьте ломтиками, картофель – кубиками.

На сковороде нагрейте растительное масло, пассеруйте лук до прозрачности, добавьте грибы и жарьте их, помешивая, в течение 7–10 мин, выложите курицу и картофель, посолите, поперчите и прожарьте смесь на умеренном огне еще 7–10 мин. Добавьте тщательно промытую и мелко порубленную зелень укропа, перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца и сметану (если сметана густая, добавьте молоко), посолите и поперчите полученный крем. Сыр натрите на крупной терке.

Небольшие формы для запекания выстелите круглым лавашем, заполните начинкой, посыпьте сыром и полейте яично-сметанным соусом. Поставьте формы с запеканкой в нагретую до 200 ˚С духовку на 25–30 мин.

Готовые грибные гнездышки посыпьте тщательно промытой и мелко порубленной петрушкой, и когда они немного остынут, выложите на тарелку.

Пирог с сушеными белыми грибами и кашей

Для теста:
✓ 400 г муки
✓ 100 г сливочного масла
✓ 15 г сухих дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. л. сахара
✓ 1 ч. л. соли
✓ 250 мл молока или воды

Для начинки:
✓ 400 г гречневой крупы
✓ 300 г сливочного масла
✓ 100 г сушеных белых грибов
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 100 мл молока

В половину муки влейте дрожжи, разведенные в теплой воде, и тщательно размешайте. Накройте посуду полотенцем и оставьте на 2 ч. После вбейте яйца, добавьте соль и сахар, влейте теплое молоко. Все хорошо размешайте, всыпьте остальную муку и снова перемешайте. Выложите тесто на посыпанную мукой доску, смешайте с 1 ст. л. сливочного масла, хорошо вымесите, чтобы оно не приставало к рукам, после чего переложите в другую посуду. Еще через 2 ч раскатайте его в пласт толщиной 2 см, смажьте маслом (не растапливая его), сложите вдвое, снова смажьте, сложите вчетверо, опять смажьте и поставьте в холодное место. Через 10 мин вновь раскатайте тесто и смажьте маслом.

Для начинки сварите гречневую кашу. Вымочите сушеные грибы в молоке и мелко их порубите. Лук очистите и тонко нашинкуйте, обжарьте на сливочном масле, смешайте его с грибами и кашей, тщательно размешайте и прогрейте, а затем остудите и приправьте солью.

Готовое тесто разделите пополам и раскатайте 2 пласта. Первый пласт выложите на противень, смазанный маслом, распределите поверх начинку, накройте вторым пластом, тщательно защипните края, проколите вилкой в нескольких местах и выпекайте в нагретой до 180 °C духовке до зарумянивания.

Ушки с грибами

Для теста:
✓ 500 г муки
✓ 1 яичный желток
✓ горячая вода

Для начинки:
✓ 50 г любых сушеных грибов
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 2 ст. л. жира
✓ 1 ст. л. растительного масла
✓ черный молотый перец
✓ соль

Грибы промойте, замочите в минимальном количестве воды на ночь, а затем сварите в этой воде до готовности. Лук очистите, мелко порубите и обжарьте на сковороде на растительном масле, добавьте пропущенные через мясорубку грибы, посолите и заправьте черным перцем.

Из муки, желтка и нескольких столовых ложек кипятка замесите тесто. Раскатайте его в тоненький пласт и нарежьте на прямоугольники размером 1,5 х 2 см. На каждый выложите начинку, сложите по диагонали и тщательно защипните края. Нижние концы треугольника сложите вместе, образуя «ушко», снова прищипните.

Обжарьте полученные пирожки на хорошо прогретом жире со всех сторон или отварите в подсоленной кипящей воде.

Расстегаи с грибами и рисом

Для теста:
✓ 1 кг муки
✓ 100 г сливочного масла
✓ 25–30 г дрожжей
✓ 2 яйца
✓ 1 ст. л. сахара
✓ 1 ч. л. соли
✓ 250 мл молока
✓ 400 мл теплой воды

Для начинки:
✓ 200 г сушеных грибов
✓ 100 г риса
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 2 ст. л. маргарина
✓ черный молотый перец
✓ соль

Приготовьте стандартное дрожжевое тесто, но в конце замеса добавьте кусок охлажденного масла и тщательно все перемешайте.

Сушеные грибы промойте, замочите в воде, сварите до готовности, еще раз промойте и пропустите через мясорубку или мелко порубите. Лук очистите, мелко нашинкуйте, обжарьте вместе с грибами до золотистого цвета, охладите, смешайте с отваренным рассыпчатым рисом и приправьте солью и перцем.

Из теста сформуйте шарики весом около 150 г и оставьте их в теплом месте на 10 мин для расстойки. Затем раскатайте в круглые лепешки, выложите начинку и защипните края, оставив середину открытой.

Полученные расстегаи выложите на противень, смазанный маргарином, и оставьте на 15 мин. Выпекайте в предварительно нагретой до 220 °С духовке до зарумянивания. Готовые расстегаи смажьте сливочным маслом.

Стручки фасоли с лисичками в слоеном тесте

- ✓ 600 г слоеного теста
- ✓ по 500 г свежих лисичек, стручковой фасоли
- ✓ 150 г сметаны или густых сливок
- ✓ по 1 яичному желтку, головке репчатого лука
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 10 ст. л. сливочного масла
- ✓ 0,5 ч. л. сушеного тимьяна
- ✓ черный молотый перец
- ✓ соль
- ✓ вода

Разделите тесто пополам, раскатайте, острым ножом проведите линию в 5 мм от края и надрежьте по диагонали внутри отмеченной границы. Не прорежьте насквозь! Выложите тесто на застеленный пергаментом противень, смажьте желтком и выпекайте в прогретой до 250 °C духовке в течение 8–10 мин, пока оно не поднимется. Охладите тесто и осторожно прорежьте вокруг «крышек».

Опустите стручки фасоли в холодную воду. Грибы вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Лук очистите, нарежьте кубиками и обжарьте на 1 ст. л. сливочного масла. В кастрюле с толстым дном растопите 5 ст. л. сливочного масла, выложите лисички, добавьте лук, тимьян, соль, перец и целые неочищенные зубчики чеснока. Доведите смесь до кипения и варите, пока не впитается вся жидкость. Удалите чеснок, добавьте сливки или сметану и варите до загустения.

Доведите до кипения 2 л воды с 4 ч. л. соли, опустите в нее фасоль, варите 4 мин, а затем охладите. Растопите оставшееся масло в сковороде, положите стручки, прогрейте в масле и приправьте перцем.

Нагрейте тесто в духовке, заполните заготовки фасолью, сверху уложите лисички с соусом и накройте «крышками» из теста.

Книши из гречки и грибов

Для теста:
✓ 250 г муки
✓ 130 г сливочного масла
✓ 75 г сметаны или натурального йогурта
✓ 1 ч. л. разрыхлителя
✓ по 0,5 ч. л. сахара, соли

Для начинки:
✓ 250 г вареной гречневой крупы
✓ 200 г свежих шампиньонов
✓ 50 г любых сушеных грибов
✓ 2 головки репчатого лука
✓ 40 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 3 ст. л. топленого куриного или утиного жира
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 200 мл грибного бульона

Соедините просеянную муку, разрыхлитель, соль и сахар. Затем перетрите эту смесь со сливочным маслом. Добавьте сметану или йогурт и вымесите тесто. При необходимости добавьте 1 ч. л. воды. Положите тесто в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник на 2 ч. Для приготовления начинки нагрейте в сковороде сливочное масло, жир или растительное масло. Положите в сковороду репчатый лук и шампиньоны. Жарьте до тех пор, пока лук и грибы не станут мягкими и румяными. Добавьте гречку и слегка ее обжарьте. Добавьте сухие грибы и бульон и варите на среднем огне до тех пор, пока вся жидкость не впитается. Остудите, а затем добавьте яйца. Приправьте начинку солью и перцем. Нагрейте духовку до 200 °С. Посыпьте стол мукой и раскатайте на нем тесто в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте пласт теста на прямоугольники размером 7,5 х 6 см. В середину каждого прямоугольника положите 2–3 ст. л. начинки. Смажьте края теста водой, сложите и защипните края. Выпекайте в течение 15 мин.

Слоеный пирог с белыми грибами

Для теста:
✓ 400 г муки
✓ 150 г сливочного масла
✓ 1 ч. л. соли
✓ 200 мл воды

Для начинки:
✓ 1 кг свежих белых грибов
✓ 200 г сметаны
✓ 100 г сливочного масла
✓ 1 яйцо
✓ 1 ст. л. муки
✓ панировочные сухари
✓ черный молотый перец
✓ соль

Муку просейте горкой, сделайте углубление, влейте в него очень холодную воду, добавьте соль и осторожно соедините воду с мукой ножом. Замесите крутое тесто, накройте его полотенцем и поставьте на холод вместе со сливочным маслом. Когда тесто и масло застынут, раскатайте тесто в пласт той же формы, что и масло, но вдвое больше. Положите в центр пласта масло, защипните в виде конверта, переверните швами на доску, посыпанную мукой, и раскатайте в длину до толщины 1 см. Сложите тесто втрое и раскатайте в длину так, чтобы заложенный край оказался с правой стороны. Сравняйте края скалкой и уберите тесто на холод.

Свежие грибы вымойте, очистите, крупно нарежьте и потушите на сливочном масле. Затем добавьте соль, перец, сметану и муку, кипяток до образования густого соуса. Полученную начинку охладите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см и вырежьте 2 коржа по размерам сковороды. Выложите один корж на сухую сковороду, поверх распределите фарш, накройте его другим пластом теста, защипните края, смажьте яйцом, посыпьте сухарями и поставьте в нагретую до максимума духовку. Когда пирог подрумянится, уменьшите огонь и выпекайте до готовности.

Пирог с опятами

Для теста:
✓ 1,2 кг муки
✓ 400 г растительного сала
✓ 130 г сметаны
✓ 3 яйца
✓ 1 ст. л. соли

Для начинки:
✓ 5 кг опят
✓ 250 г сметаны
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 300 мл растительного масла

Промытые и очищенные опята крупно нарежьте, обсушите в дуршлаге, потом на полотенце, посолите, поперчите, выложите в глубокую сковороду с раскаленным кипящим растительным маслом, поставьте в нагретую духовку и готовьте до хрустящего состояния.

Порубите ножом растительное сало с мукой. Сметану размешайте с яйцами и солью и вылейте в смесь муки с салом. Замесите тесто, разделите его пополам, поставьте на 30 мин в холодильник, затем раскатайте два пласта, один из которых переложите на противень, смазанный растительным маслом. Распределите по тесту начинку ровным слоем и накройте вторым пластом, при этом заверните его края под нижний пласт. Смажьте тесто яйцом, верхний пласт по диагонали нарежьте острым ножом полосками шириной 2 см.

Выпекайте пирог в хорошо прогретой духовке, выньте на доску и аккуратно через надрезы на крышке влейте слегка подсоленную сметану. Накройте пирог целлофаном или пергаментом и полотенцем и дайте постоять для пропитки.

Подавайте пирог на стол теплым.

Пирог с цуккини и грибами

Для теста:
✓ 200 г муки
✓ 40 г свежих дрожжей
✓ по 1 ч. л. сушеной прованской зелени, соли
✓ 0,5 ч. л. молотого тмина
✓ 130 мл теплой воды

Для начинки:
✓ 100 г свежих шампиньонов
✓ 2 цуккини
✓ 1 головка репчатого лука
✓ 3 ст. л. очищенных семян подсолнечника
✓ 1 ст. л. кокосового жира
✓ 2 ч. л. овощного бульона

Для подливы:
✓ 1 яичный желток
✓ 1 ч. л. соли с травами
✓ 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
✓ 0,25 ч. л. кайенского перца
✓ 75 мл сливок

Дрожжи раскрошите, разведите в воде, перемешайте с половиной муки, накройте полотенцем и поставьте подходить. Затем всыпьте оставшуюся часть муки, тмин, зелень, соль и вымесите однородное упругое тесто.

Форму для запекания смажьте жиром. Готовое тесто раскатайте в пласт соответствующего размера, выложите в форму, чуть приподнимите его за край и несколько раз проколите вилкой, затем накройте полотенцем и дайте постоять 30 мин.

Лук очистите и нарежьте очень тонкими полукольцами. Цуккини и грибы очистите, вымойте и обсушите. Кабачки нарежьте тонкими кружками, грибы – пластинками. На сковороде нагрейте кокосовый жир, потушите на нем овощи и грибы, приправьте бульоном и перемешайте с семечками. Сливки соедините с 5 ст. л. воды, добавьте желток и приправьте специями.

Тесто раскатайте в пласт, выложите в смазанную маслом форму, распределите поверх ровным слоем начинку, полейте сливочной подливой и выпекайте в предварительно нагретой до 175 °С духовке 20–25 мин.

Пирог с грибами и тыквой

Для теста:
✓ по 75 г муки, тертого сыра
✓ 2 яйца
✓ 3 ст. л. оливкового масла
✓ 1 ч. л. пекарского порошка
✓ 150 мл молока

Для начинки:
✓ 500 г тыквы
✓ 50 г сливочного масла
✓ 3 крупных свежих шампиньона
✓ 2 зубчика чеснока
✓ по 1 ст. л. мелко рубленой зелени орегано, петрушки

Тыкву очистите и нарежьте кубиками. Шампиньоны вымойте и нарежьте ломтиками. Чеснок очистите и мелко порубите.

Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте маслом одну невысокую или две маленькие формы для запекания.

Смешайте тыкву с грибами в форме для запекания, добавьте растопленное сливочное масло, посыпьте солью и перцем и запекайте 15 мин до появления коричневого цвета. Пока смесь горячая, добавьте чеснок и травы.

Соедините ингредиенты для теста в блендере или взбейте венчиком. Готовое тесто перелейте в подготовленные формы, выложите начинку и запекайте 25–30 мин.

Лотарингский пирог с грибами

Для теста:
✓ 250 г муки
✓ 125 г сливочного масла
✓ соль
✓ 4 ст. л. воды

Для начинки:
✓ 250 г лисичек или других грибов
✓ 100 г шпика
✓ 6 яиц
✓ жир для выпекания
✓ черный молотый перец
✓ соль
✓ 250 мл сливок

Муку, мелко нарубленное охлажденное сливочное масло и воду взбейте миксером до образования гладкого теста. Раскатайте тесто на посыпанной мукой доске. Смажьте форму для запекания сливочным маслом, выложите ее дно и края тестом, проткните в нескольких местах вилкой и поставьте на 30 мин в холодное место. Грибы быстро и тщательно промойте, очистите и мелко нарежьте. Соедините яйца со сливками, посолите, поперчите, добавьте грибы и перемешайте. Шпик нарежьте ломтиками. Поставьте форму в нагретую до 175 °С духовку на решетку и выпекайте в течение 5 мин. Выньте форму из духовки, выложите на тесто ломтики шпика, залейте яичной массой с грибами, снова поставьте пирог в духовку и запекайте, пока не подрумянится, около 40 мин.

Заключение

Используйте в пищу только хорошо известные грибы, лучше выращенные в теплице. Это связно не только с тем, что среди собранных в лесу грибов может попасться ядовитый, но и с тем, что грибы способны впитывать вредные вещества из окружающей среды. Поэтому даже съедобный гриб, выросший недалеко от дороги или на загрязненной химическими веществами почве, способен вызвать тяжелое отравление.

Грибы, которые употребляют в пищу, делятся на съедобные и условно съедобные. Съедобные грибы не содержат горечи и вредных веществ, не имеют неприятного запаха. Готовить их можно разными способами сразу после сбора. К съедобным грибам относятся рыжики, белые грибы, маслята, шампиньоны, лисички, опята, подберезовики, подосиновики и др.

Условно съедобные грибы содержат горькие или вредные вещества, иногда имеют неприятный запах и могут быть съедобными только в определенное время года. К ним относятся вешенки, дождевики, валуи, подгруздки белые, краснушки, сморчки, волнушки, козляки, маслята болотные, грузди, зеленушки, моховики и др. Предварительно их замачивают в воде, отваривают, солят или квасят. Только потом их можно использовать для приготовления блюд. Обычно условно съедобные грибы консервируют, они реже входят в состав кулинарных блюд.

Не рискуйте здоровьем и не используйте в пищу сомнительные грибы. Даже к маринованным или соленым грибам надо относиться с осторожностью. Сначала осмотрите закупоренные банки и убедитесь в герметичности крышки и отсутствии признаков вздутия. Дело в том, что консервированные грибы могут стать причиной ботулизма – тяжелой токсикоинфекции. Если с почвы на них попала ботулиническая палочка, то в бескислородных условиях под герметичной крышкой она начинает активно размножаться и выделять сильнодействующий токсин. Впрочем, это относится не только к грибным консервам.

Для приготовления грибных блюд подходит эмалированная и алюминиевая посуда. Грибы не следует варить или хранить в посуде из меди, олова и чугуна, так как в ней они быстро окислятся, потемнеют, утратят полезные и вкусовые качества и могут даже стать ядовитыми.

Можно без опасений приготовить множество традиционных и оригинальных блюд из грибов, в съедобности которых вы

уверены. Обычно грибы отваривают, жарят, тушат, солят, маринуют, но существуют виды, которые можно употреблять и сырыми (шампиньоны, цезарский гриб, навозники).

Для приготовления грибных блюд лучше всего использовать растительное (подсолнечное, оливковое, рисовое, арахисовое и др.) или сливочное масло. При этом грибы нельзя пережаривать, иначе они станут жесткими.

Грибные блюда на столе – признак кулинарного умения и желания удивить и порадовать гостей. На страницах нашей книги вы ознакомились с разнообразием сочетаемых с грибами продуктов и наиболее интересными рецептами грибных блюд и соусов.

Готовьте и ешьте блюда с грибами с удовольствием!

Крем-суп из шампиньонов

Паста с лесными грибами и сливками

Салат из грибов со шпинатом и твердым сыром

Бутерброды с лисичками и зеленым луком

Соус из шампиньонов

Маринованные грибы

Сушеные грибы

Пирог с капустой и грибами